ÉMILE DUMONT

LE PARFAIT PATISSIER

PARIS
ALFRED DEGORCE, ÉDITEUR

LE PARFAIT PATISSIER

RECETTES POUR LA VILLE ET LA CAMPAGNE

Typographie Firmin-Didot et Cie. — Mesnil (Eure).



ÉMILE DUMONT

AUTEUR DE *LA BONNE CUISINE FRANÇAISE*

LE

PARFAIT PATISSIER

RECETTES

pour la ville et la campagne.

ENTREMETS SUCRÉS, PATISSERIE, CONFISERIE
GLACES, LIQUEURS
VINS EN FUTS ET EN BOUTEILLES
CIDRE ET POIRÉ

AVEC PLUS DE 100 GRAVURES DANS LE TEXTE

Hors texte très belle chromolithographie en couleur.

PARIS

ALFRED DEGORCE, PROPRIÉTAIRE-ÉDITEUR

15, RUE DE CONDÉ





A de rares exceptions près, les modèles des *sujets*, *moules*, *attributs*, et *ustensiles* pour pâtisserie qui figurent dans le *Parfait Pâtissier* ont été obligeamment communiqués par la maison de fabrique spéciale *Létang fils*, 83, rue du Temple, à Paris.

Note de l'Éditeur.

AVANT-PROPOS

L'accueil fait à la BONNE CUISINE FRANÇAISE (1) m'a décidé, obéissant aux sollicitations qui, maintes fois, m'en ont été faites, à entreprendre la publication d'un volume d'un prix à la portée de tout le monde, où les productions de la pâtisserie et de la confiserie auraient une plus large place, et spécialement consacré à ces délicates inventions de la gourmandise. L'introduction dans la plupart des ménages des fourneaux dits *économiques*, où chaque appareil, si simple qu'il soit, a son four, permet à chacun de confectionner quelques pièces de pâtisserie. Combien de maîtresses de maison se réservent ce travail et mettent une sorte de coquetterie à offrir à leurs convives des pâtés élaborés avec le plus grand soin, des galettes, des gâteaux pétris par leurs blanches mains! A la campagne, où l'on est souvent privé des avantages des grandes agglomérations, c'est une nécessité; il faut que la dame châtelaine, au moins sa cuisinière, sache faire la pâtisserie.

(1) Un volume grand in-18, prix : 3 fr., chez Degorce-Cadot, libraire-éditeur, 9, rue de Verneuil.

Mon but n'a pas été de rivaliser avec les spécialistes célèbres; dans le nouveau manuel que je présente aujourd'hui au public, de même que je l'ai fait pour la cuisine dans la Bonne Cuisine française, j'ai voulu vulgariser la pâtisserie et la confiserie et donner, à cet effet, des recettes simples et économiques, de manière à mettre la science des raffinements culinaires à la portée de tous.

Comme complément, j'ai donné un grand nombre de recettes de liqueurs et d'entremets, surtout celles qui semblent se rattacher, soit directement soit indirectement, à la pâtisserie et à la confiserie ; de nouveaux renseignements sur le service des vins, leur conservation et les soins qu'ils réclament ; et aussi quelques notions sur le *cidre*, boisson dont l'usage, de nos jours, semble devoir prendre un si grand développement et, si chère jadis à nos vieux poètes des *Vaux-de-Vire*.

De nous se rid le François;
Mais, vrayment, quoiqu'il en die,
Le sildre de Normandie
Vault bien son vin quelques fois.
Coule, coule, loge, loge!
Il fait grand bien à la gorge!

Ta bonté, ô sildre beau,
De te boire me convie;
Mais, pour le moins, je te prie,
Ne me trouble pas le cerveau.
Coule, coule, loge, loge!
Il fait grand bien à la gorge!

(Jean Le Houx, chanson XIII.)

PATISSERIE

Un point important pour la pâtisserie est de bien connaître le mode de chauffage des appareils où l'on doit la faire cuire et la température à laquelle on doit les amener pour obtenir un résultat satisfaisant.

Mais commençons par le commencement et faisons connaître les principaux *fours* que l'industrie française met à la disposition des confectionneurs de pâtés, brioches, gâteaux, macarons et autres productions du même genre.

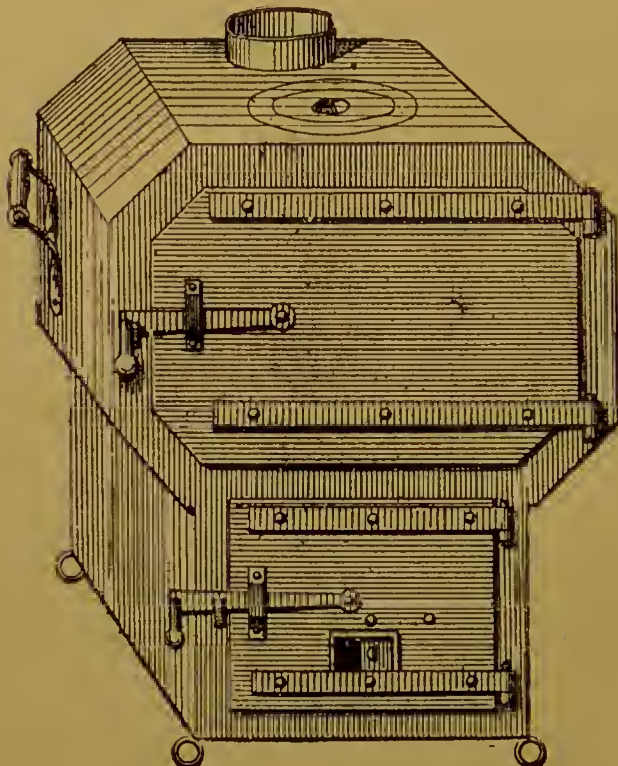
Il y a d'abord les grands fours dont le système est adopté par les gens de métier, les pâtissiers qui font un commerce important et les boulangers ; ensuite les fourneaux économiques qui tous possèdent un *four*, plus ou moins grand il est vrai, mais où l'on peut faire cuire la *pâtisserie*. (Voir pages 10 et 11.)

Il y a aussi le four Harel.

Cet appareil, dont le dessin est page 8, se compose d'une armature en tôle doublée de carreaux ou pavés avec des massifs en briques soutenant ou enveloppant le four. Il est portatif. On le

chauffe avec du bois, dont il consomme très peu. On en fabrique de trois grandeurs.

Nous devons enfin mentionner, sous peine d'ingratitude, le modeste *four de campagne* (page 12)



Four à pâtisserie à bois et charbon, genre Harel.

qui, tout incomplet qu'il soit, rend parfois de bien grands services.

Cuisson des pâtisseries dans le four d'un boulanger.

Souvent il arrive qu'on a, à proximité, un boulanger et que l'on a la faculté de se servir de son four, ce qui offre un grand avantage, mais nécessite cependant aussi quelques notions pour pou-

voir en profiter ; car, s'en rapporter complètement au boulanger, c'est s'exposer à des déceptions, à ce que les pièces que l'on a à faire cuire reviennent ou brûlées ou pas assez cuites ; car c'est tout autre chose de faire cuire du pain ou des pâtisseries.

Un four à pain a différents degrés de chaleur :

Lorsqu'il a atteint son plus haut degré de chaleur, la voûte est blanche, et si l'on y frotte un morceau de bois, ce morceau de bois produit des étincelles ; à ce degré de chaleur, il faut attendre un instant avant de s'en servir, même pour les plus gros pains...

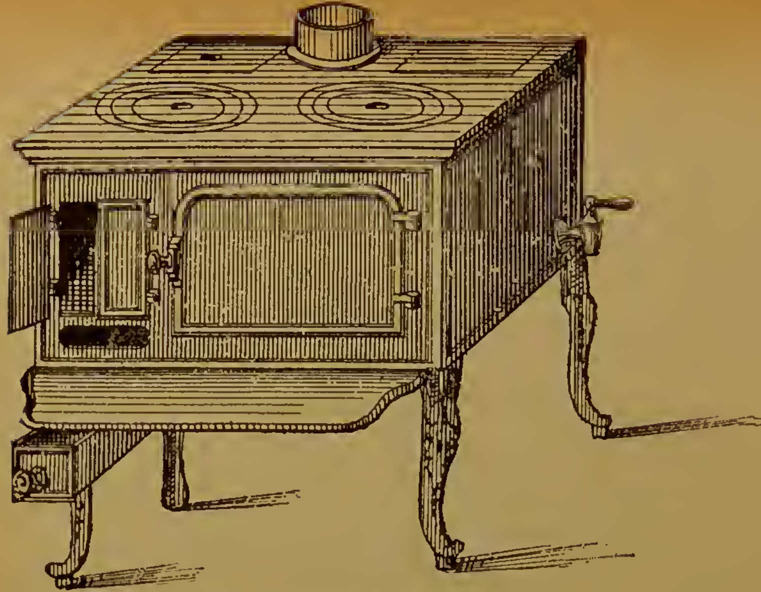
Avant de pouvoir introduire dans le four les pâtés froids, les pâtés chauds, les vol-au-vent, les galettes feuilletées, les tartes, il faut attendre plus d'une heure sous peine de voir toutes ces pâtisseries complètement brûlées.

Il faut attendre deux ou trois heures pour y mettre les biscuits, les gâteaux de Savoie et, enfin, toutes les pâtisseries qui ne doivent pas prendre de couleur.

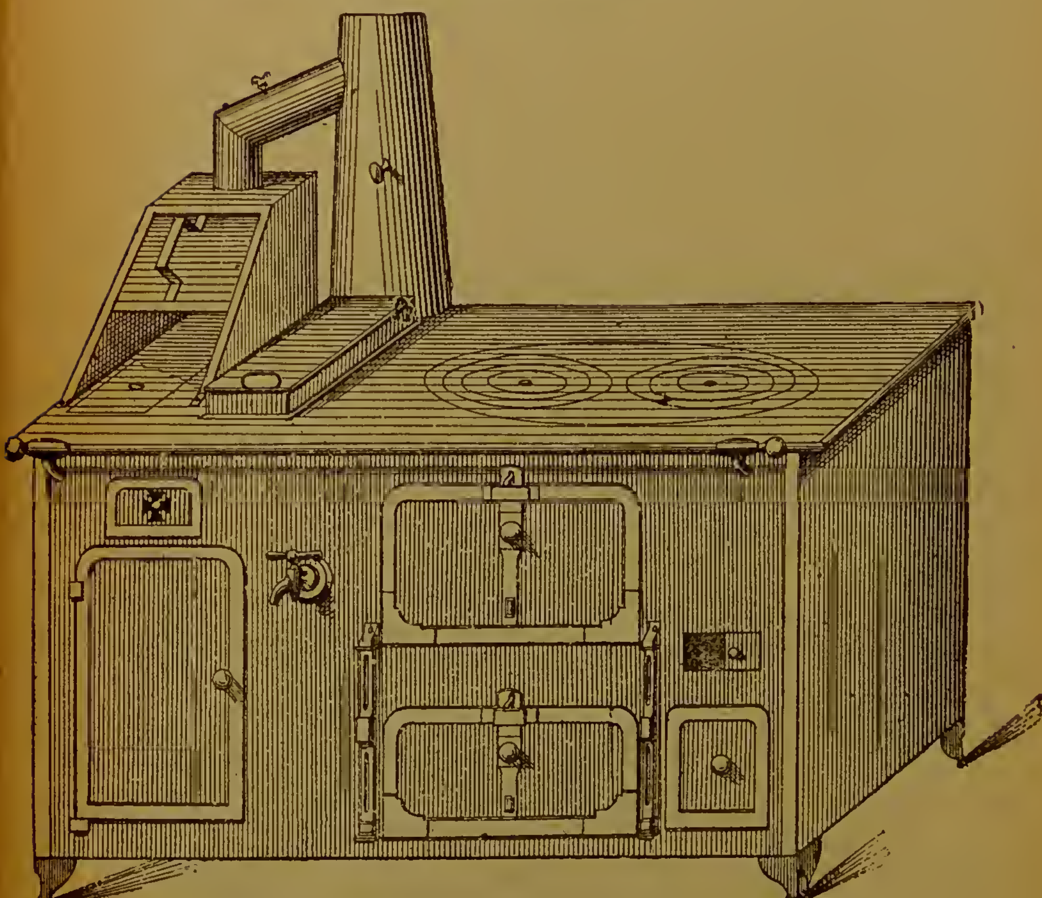
Il faut attendre encore plus longtemps pour les meringues, les gâteaux meringués et, surtout, pour les macarons et les massepains qui ne doivent, pour ainsi dire, qué dessécher.

Manière de manœuvrer pour la cuisson de la pâtisserie dans les fours des fourneaux économiques.

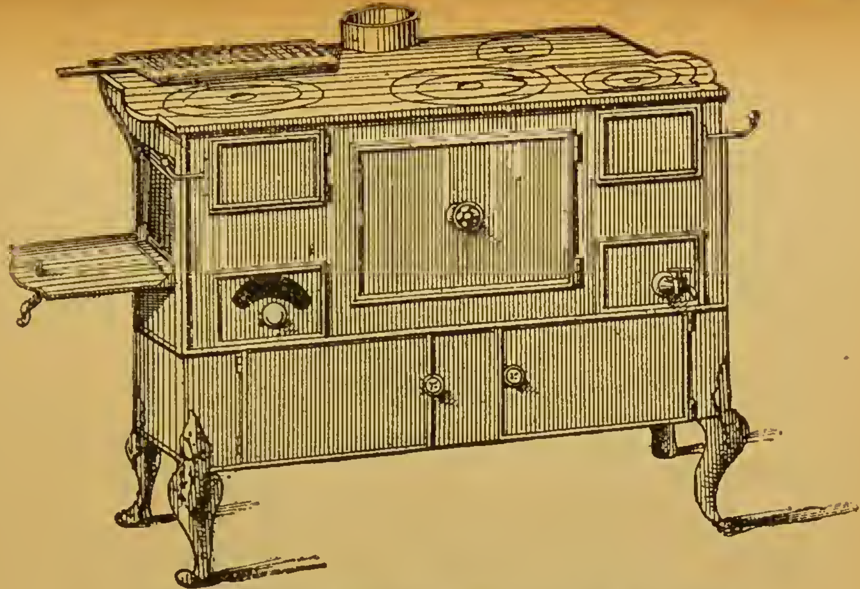
La condition essentielle pour la cuisson dans le four des fourneaux économiques, c'est de n'enfourner que lorsque le four est bien chaud ; de rapprocher ou d'éloigner du foyer la pièce que l'on



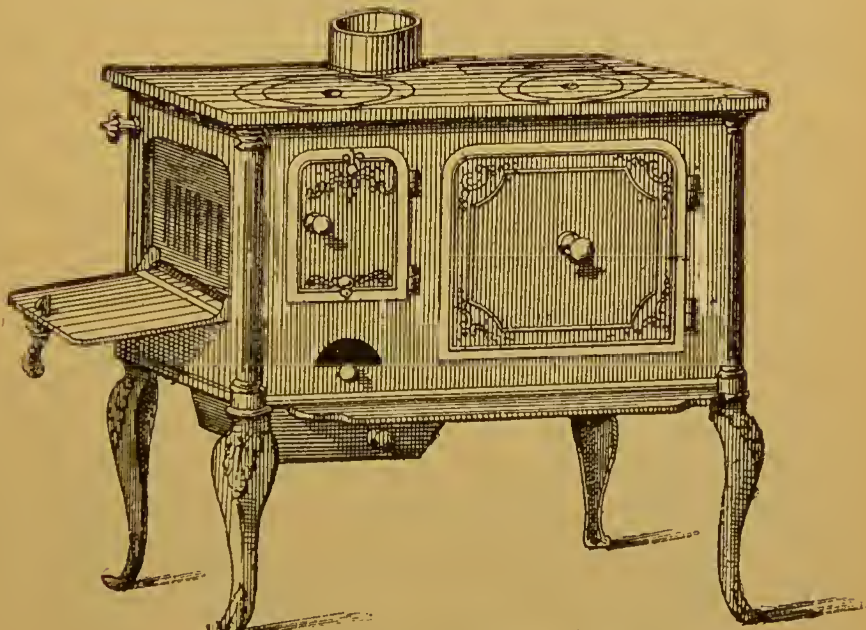
Cuisinière comtoise.



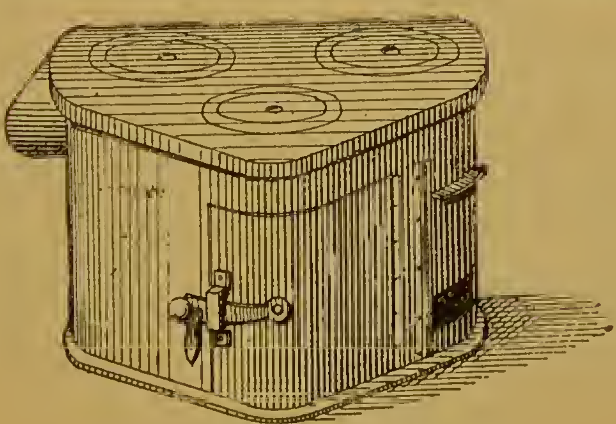
Fourneau au charbon avec four à rôtir, étuve et chaudière, grillade et chauffe-assiettes.



Cuisinière en fonte avec four, deux étuves et chaudière.

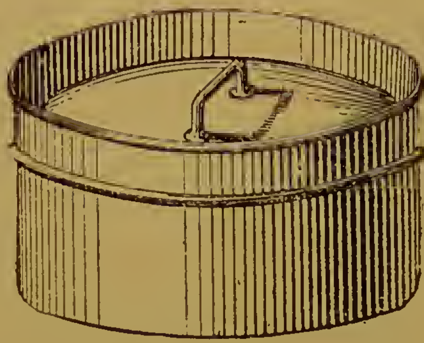


Cuisinière en fonte avec four, chaudière, foyer au charbon.



Fourneau dit Américain, triangulaire.

a mise à cuire suivant qu'elle prendra trop ou pas assez vite couleur ; une fois loin du foyer, si elle prenait encore trop de couleur, l'abriter avec une feuille de papier.



Four de campagne.

Cuisson des pâtisseries au four de campagne.

La cuisson au four de campagne demande encore plus de soin que la cuisson dans des fourneaux économiques. Ce que je recommande, c'est de bien faire chauffer le four de campagne avant de le poser sur les pâtisseries et de bien entretenir le feu que l'on met dessus ; le feu que l'on entretient sous les pièces que l'on fait cuire au four de campagne doit être très doux, presque de la cendre chaude, sans cela on brûlerait indubitablement le dessous de ces pâtisseries.

Conditions essentielles pour faire de bonne pâtisserie.

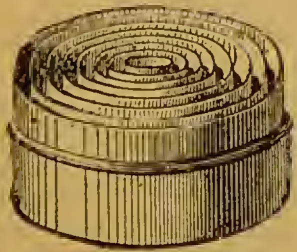
Une des premières conditions pour faire de bonne pâtisserie, de même que pour faire d'excellente cuisine, est d'avoir de bonnes matières premières, de bon beurre, de bons œufs, de bonne farine, de la farine bien fine, bien blanche, de la

fleur de farine ; ensuite, de manipuler tout cela d'après de bonnes recettes.

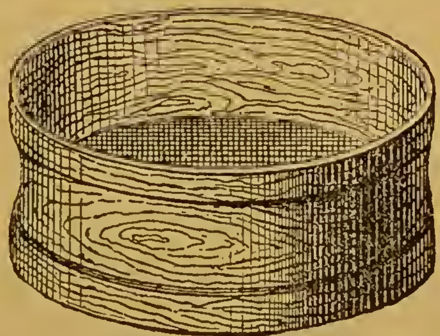
Outillage indispensable pour la pâtisserie d'une maison bourgeoise.

Une planche à pâtisserie, de 80 cent. environ, carrée, bien unie, avec un léger rebord ; un rouleau, pour étendre la pâte, en bois dur, gros, pas tout à fait comme le bras et de 32 cent. au plus de longueur ; quelques moules petits et grands ; deux ou trois tourtières ; quelques tôles... quelques terrines de différentes dimensions...

A ces objets, les seuls vraiment indispensables, on peut joindre quelques coupe-pâtes ou emporte-pièces pour découper la pâte en ronds, en carrés, en losanges, etc.



Boîte coupe-pâte ronde.



Tamis pour passer la farine.



Mortier en marbre.



Roulette à pâte.



Autre roulette à pâte.

RENSEIGNEMENTS DIVERS

COMPOSITIONS DIVERSES S'ADJOIGNANT A LA PATISSERIE

Farine. — De la qualité de la farine dépend celle de la pâtisserie. Commencez donc par avoir de la bonne farine. Il faut autant que possible se la procurer de première qualité, bien fine, bien blanche, de la fleur de farine. On veillera à ce qu'elle soit bien sèche, et on la passera au tamis pour qu'il ne s'y trouve pas de grumeaux.

Sucre. — On reconnaît que le sucre est de bonne qualité lorsqu'il est dur, brillant, d'un beau blanc, et relativement léger, qu'il n'a aucune odeur, qu'il est d'un goût agréable, et qu'en fondant dans l'eau il ne la trouble pas trop. Il faut éviter celui qui s'affaisse et tombe en cassonade, celui qui est mal raffiné, ou qui est gras, d'une couleur jaune et d'un goût désagréable.

Sucre pilé. — Vous savez ou vous ne savez pas, mais il est certain, la chimie vous l'explique, que le sucre râpé sucre moins que le sucre en morceaux. Voici un procédé simple et facile d'exécu-

tion qui remédie en partie à l'inconvénient de la râpe employée pour réduire le sucre en poudre.

Cassez votre sucre en morceaux ; écrasez bien avec un maillet en bois un peu large ; passez à travers une passoire ; ou pilez-le au mortier.

Vous aurez par ce procédé, et en moins de temps, un sucre en poudre qui sucrera davantage que le sucre râpé.

Cuisson du sucre.

Pour la confection de certaines compositions gastronomiques on est obligé de faire subir au sucre la préparation de la CUISSON, qui consiste à le faire bouillir plus ou moins longtemps avec une certaine quantité d'eau. Plus on met d'eau, plus il faut le faire bouillir de temps. La proportion la meilleure est un verre d'eau (à peu près un quart de litre) par 500 gr. de sucre. Prenez de préférence une bassine de cuivre non étamée. Mettez sur un feu vif.

Clarification du sucre.

Le sucre maintenant est si bien préparé qu'il est à peu près inutile de clarifier le sirop de sucre, il suffit de l'écumer un peu. Dans le cas où l'on emploierait du sucre de qualité inférieure, voici la manière dont on doit procéder :

Lorsque le sucre est fondu dans l'eau dans la proportion indiquée ci-dessus à la cuisson du sucre et qu'il commence à bouillir, versez-y un peu d'eau fraîche pour arrêter l'ébullition ; pour 500 gr. de sucre, battez un blanc d'œuf, mêlez-le avec un peu

d'eau ; ajoutez au sirop ; remettez sur le feu ; écumez, puis passez à la chausse.

La cuisson du sucre a différents degrés auxquels on a donné les dénominations suivantes : la NAPPE, le PETIT LISSÉ, le GRAND LISSÉ, le PETIT PERLÉ, le GRAND PERLÉ, le SOUFFLÉ OU PETITE PLUME OU PETIT BOULÉ, la GRANDE PLUME OU GRAND BOULÉ, le PETIT CASSÉ, le GRAND CASSÉ et le CARAMEL.

Nappe. — Pour reconnaître que le sucre est cuit à la nappe, quand il a jeté quelques bouillons, trempez-y l'écumoire, retirez-la de suite et si, après un tour de main, le sirop s'étend le long de l'écumoire, le sucre est cuit au point que l'on appelle à la nappe.

Petit lissé. — Le sucre est cuit au petit lissé lorsqu'en en prenant un peu sur l'écumoire avec l'index et l'appliquant contre le pouce, puis écartant l'un et l'autre, il se forme un petit filet qui se rompt immédiatement et forme une goutte... Si le filet s'étend davantage sans se rompre, c'est le GRAND LISSÉ.

Petit perlé. — Si l'on trempe une petite écumoire dans le sirop et qu'on la retire, on voit comme de petites perles dans les gouttes de sirop.

Grand perlé. — Le sirop a plus de consistance qu'au petit perlé, et chaque goutte présente plus de perles.

Soufflé, ou petite plume, ou petit boulé. — Plongez l'écumoire dans le sirop, secouez-la, puis soufflez à travers les trous, il en sortira des gouttes ; si, ayant trempé votre doigt dans l'eau fraîche, vous le mettez dans le sirop, et qu'aussitôt vous le replongiez dans l'eau, il vous restera assez de

sucre pour pouvoir l'étendre dans vos doigts et en former une boulette.

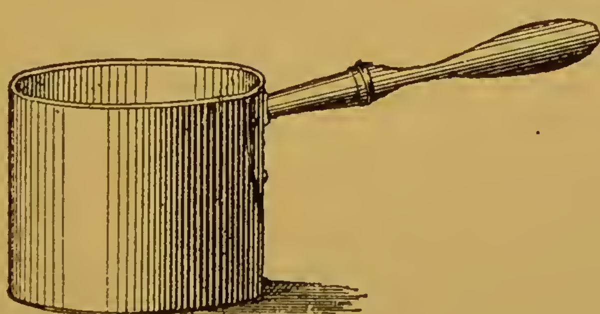
Grande plume, ou grand boulé. — Un peu plus de consistance que la cuisson ci-dessus.

Petit et grand cassé. — Si vous plongez votre doigt dans le sirop, comme il est indiqué, pour vérifier si le sucre est au petit boulé, qu'après l'avoir replongé le sucre qui reste au doigt se casse sous la dent, mais s'y attache, votre sucre est arrivé au PETIT CASSÉ ; s'il se casse en faisant entendre un petit bruit et ne s'attache pas à la dent, votre sirop est arrivé au GRAND CASSÉ.

Quelques bouillons après le grand cassé et, aussitôt que vous sentez une légère odeur, retirez promptement votre casserole ou bassin de dessus le feu, votre sucre est arrivé à son dernier degré de cuisson, il a une couleur roussâtre et quelques bouillons de plus le brûleraient.

Méthode pour filer le sucre à la cuillère.

Aussitôt que le sucre est cuit au degré voulu, c'est-à-dire au *grand cassé*, versez-le dans un petit



poêlon étroit et haut, afin que la couche soit plus épaisse ; placez le poêlon sur un petit plafond en

l'appuyant sur une épaisse couche de cendres tièdes, afin que le sucre se maintienne au même degré. Prenez, de la main droite, une cuillère de table en argent, trempez-la dans le sucre ; laissez



égoutter celui-ci jusqu'à ce qu'il n'en découle qu'un cordon ; prenez alors, de la main gauche, un long couteau de cuisine ; tenez-le horizontalement à la hauteur de l'épaule, et filez le sucre, en agitant verticalement la cuillère, de gauche à droite et de droite à gauche, au-dessus du couteau, afin que les fils de sucre, en se détachant de la

cuillère, viennent se poser à cheval sur la lame de ce couteau et forment ainsi, peu à peu, une gerbe soyeuse, brillante, légère, sans gouttes ; toute l'opération est là. A mesure que les gerbes sont volumineuses enlevez-les pour les ranger en long, sur une table bien propre. — Pour filer convenablement le sucre, il faut opérer dans un lieu à l'abri des courants d'air, et étaler devant soi, sur le parquet, quelques plaques longues, afin que les extrémités de la gerbe du sucre filé ne traînent pas sur le sol.

Deuxième méthode. — Prenez un *filoir* en cuivre, à six tubes ; chauffez légèrement, essuyez-le bien, et versez dedans du sucre cuit au *cassé* (voir pag. 17), blanc ou nuancé ; fermez-en aussitôt l'ouverture, puis filez le sucre en agitant vivement le filoir au-dessus d'un manche de spatule soutenu horizontalement sur la table à l'aide d'un poids ; filez jusqu'à ce que la gerbe soit formée ; enlevez-la aussitôt pour recommencer le filage. Quand le sucre commence à refroidir, chauffez le filoir, en présentant tour à tour les surfaces au feu ; recommencez ensuite à filer. V. page 21.

Ornements en sucre tors.

Voici comment on prépare le sucre tors : on cuit le sucre au *cassé* (voir pag. 17); on le verse aussitôt sur un marbre légèrement huilé pour le laisser refroidir quelques minutes ; puis on le retourne avec une spatule, en ayant soin de reporter les bords de la nappe de sucre sur la partie centrale, c'est-à-dire là où le sucre est le plus chaud ; aussitôt qu'il devient malléable, on huile légère-

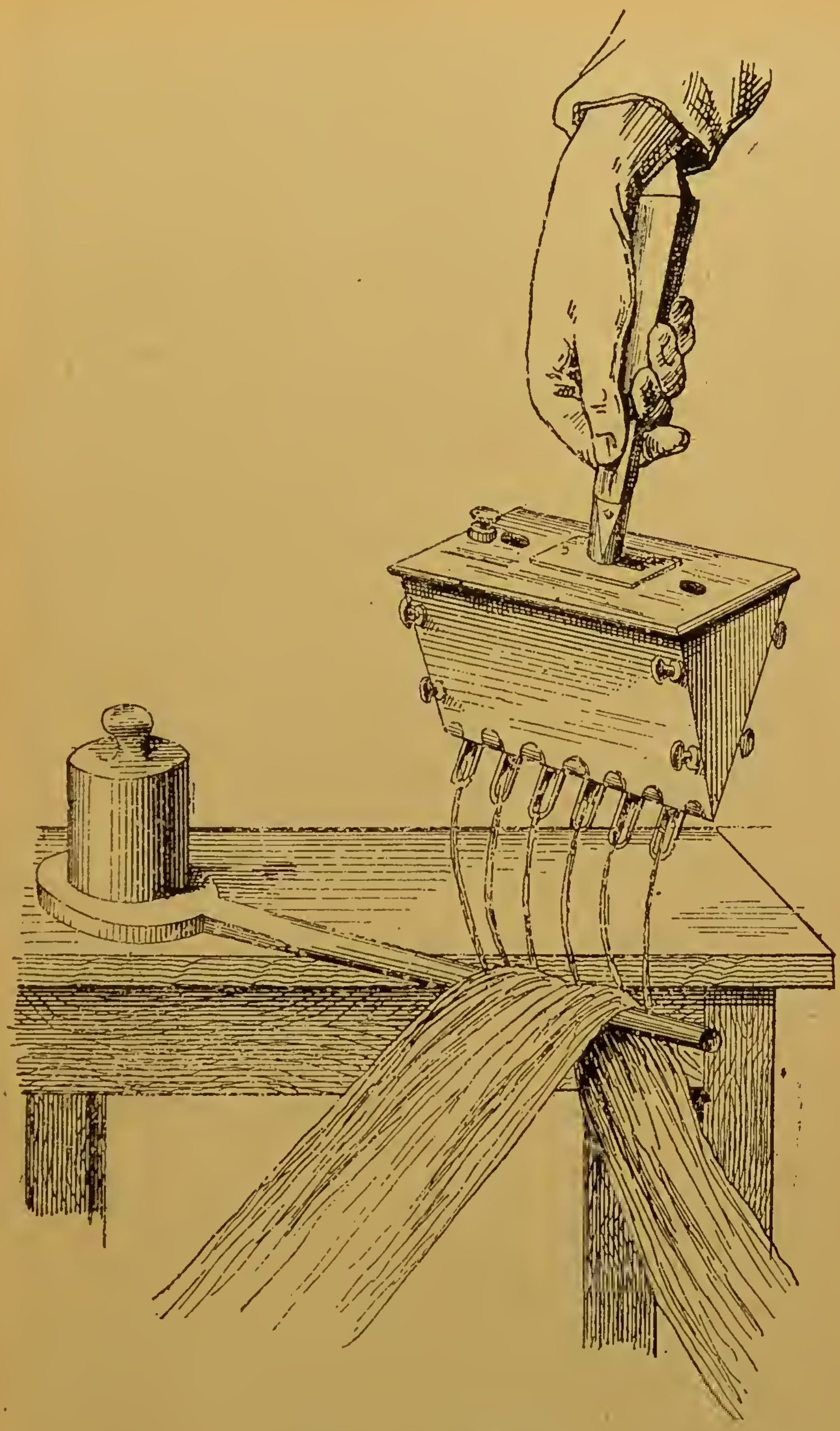
ment le bout des doigts pour tirer le sucre à deux mains, en reportant toujours sur la masse les parties qu'on enlève, jusqu'à ce que le sucre, par ce travail, devienne brillant tout en prenant de la consistance. Il faut avoir soin de tenir le sucre entassé afin qu'il se tienne chaud le plus longtemps possible ; car il ne peut être transformé en ornements que pendant qu'il a de la souplesse : dès qu'il est froid, il devient cassant. Pour travailler ce sucre plus vivement, il convient d'en cuire peu à la fois, et de s'y mettre à plusieurs personnes.

Le sucre tors peut être employé à former des anses pour vases ou coupes, roulées en nattes formées de deux ou trois cordons de sucre. On les roule jusqu'à ce que le sucre soit à peu près refroidi. On donne alors la courbe nécessaire à l'anse, et on la laisse refroidir ainsi.

Avec le sucre tors, on peut aussi imiter des feuilles couleur naturelle du sucre ou nuancées en vert ; pour exécuter une feuille d'arbre, il suffit d'amincir le sucre avec les doigts, l'appuyer fortement dans un moule en plomb, incrusté, légèrement huilé. — C'est avec ce sucre qu'on exécute de belles gerbes. — On peut encore imiter des roses dont on forme les pétales à la main pour les grouper ensuite, quand le sucre est froid, sur un bouton en sucre afin de former la fleur. Ces roses peuvent être coloriées au pinceau ou avec de la couleur fine en poudre. — Les détails en sucre tors doivent se refroidir à l'air.

Beurre.

Le beurre de bonne qualité est d'un beau jaune



Filage du sucre au filoir.

clair ; il ne doit pas *s'émietter* quand on le rompt, il doit être ce qu'on appelle *long*. N'achetez jamais de beurre avant de l'avoir soigneusement flairé et goûté. Il ne doit être niamer, ni rance, ni trop sentir la crème ; il doit avoir un semblant de goût de noisette.

Le beurre pour pâtisserie, s'il n'est pas de très bonne qualité, a besoin d'être manié et lavé, surtout lorsqu'il fait chaud, dans de l'eau froide, soit de source, soit de puits, afin de le dégager du *petit-lait* qui pourrait y être resté. Il faut ensuite le presser dans un linge pour en exprimer l'eau. Le beurre se conserve quelques jours, dans une cave, dans un cellier, dans un endroit frais, enveloppé d'un linge. Conservé dans l'eau, il perd de sa qualité.

Lorsqu'il fait froid et que le beurre est dur, il faut avoir le soin de l'écraser et de le manier à sec pour le ramollir, avant de l'employer dans la pâte ; lorsqu'il fait chaud, au contraire, et qu'il est mou, il faut le raffermir en le mettant quelques moments dans un endroit frais.

En général, faire sa pâtisserie dans une température pas trop chaude l'été, pas trop froide l'hiver.

Beurre sucré et aromatisé.

Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs, 250 gr. de sucre en poudre et une cuillerée de fécule ; mêlez ; délayez un demi-litre de lait ; tournez votre mélange sur feu doux pour le lier, sans faire bouillir ; passez dans une terrine ; remuez jusqu'à ce que cette crème ne soit plus que tiède ; incorporez-lui alors, peu à peu, sans cesser de

travailler, 300 gr. de beurre de première qualité divisé en petits morceaux.

Pour l'avoir aromatisé à la VANILLE, on fait bouillir dans le lait, avant de l'employer, une demi-gousse de vanille, et on le laisse refroidir.

Au CAFÉ, on n'emploie que moitié lait et moitié de forte infusion de café.

Aux noisettes : pilez 250 gr. d'avelines mondées avec soin ; pilez-les avec une poignée de sucre en poudre ; ajoutez un morceau de beurre, et passez au tamis. Vous incorporez cette purée de noisettes à la crème, en même temps que vous y mettez les 300 gr. de beurre.

Le beurre sucré et aromatisé est d'une grande finesse de goût. On s'en sert pour garnir et orner différents gâteaux, tels que Valois et Mokas. Bien entendu que pour les Mokas on l'emploie aromatisé au café, et pour les Valois aux noisettes. Pour garnir, on met des couches de ce beurre à l'intérieur des gâteaux ; pour orner les gâteaux, on en masque le dessus et les pourtours avec une couche de ce beurre, que l'on lisse avec un couteau ; puis, on termine en décorant partie avec une poche à douille ciselée, partie avec le *cornet*.

Le CORNET est tout simplement un cornet de papier qu'on attache par le bas, à 7 ou 8 cent. de la pointe, au moyen d'une épingle. Après l'avoir rempli de beurre, on coupe le petit bout de manière à pouvoir faire sortir, en le pressant, un filet de beurre de la grosseur dont on a besoin pour former les dessins.

Pour avoir du BEURRE AU CHOCOLAT, on fait fondre 125 gr. de chocolat vanillé dans le lait, on

le laisse un peu refroidir avant de l'incorporer au beurre.

Vanille en poudre.

La vanille est un parfum souvent employé en pâtisserie et en confiserie. On l'emploie ou en gousse, ou en poudre, ou en extrait.

Voici un procédé facile pour la réduire en poudre :

Coupez menu une gousse ou une demi-gousse de vanille, mettez dans un mortier de marbre avec un ou deux morceaux, de la grosseur d'une noix, de sucre très dur ; pilez avec un pilon très dur, détachez lorsque le sucre et la vanille s'attachent au mortier ou au pilon, pilez jusqu'à ce que la vanille et le sucre soient réduits en poudre fine.

Fleurs d'oranger pralinées.

Epluchez des pétales de fleurs d'oranger, jetez-les un instant dans l'eau bouillante pour blanchir.

Faites cuire du sucre jusqu'à ce qu'il arrive à la consistance de glu, mettez-y les fleurs, et continuez de faire bouillir le sucre pour le faire revenir à la consistance qu'il avait; retirez du feu, remuez jusqu'à ce que le sucre devienne comme du sable ; lorsque vous pouvez y endurer la main, ôtez-en la fleur d'oranger et faites-la sécher sur du papier.

La fleur d'oranger pralinée sert à parfumer les préparations culinaires où l'on ne peut employer l'eau de fleurs d'oranger. On la hache fin avant de l'employer.

Violettes pralinées.

Prenez des violettes doubles, soit de Parme, soit autres : prenez, pour 500 gr. de violettes, 625 gr. de sucre ; mettez-le dans le poêlon avec un verre d'eau ; faites-le cuire à la *plume* (voir pag. 16) et jetez-y les violettes, dont vous avez enlevé les queues ; faites réduire à grand feu, en remuant sans briser les violettes. Lorsque tout le jus est évaporé, que le poêlon est entièrement sec, on l'ôte du feu, et avec une spatule on tourne les violettes très vite ; elles doivent toutes se détacher les unes des autres, et se couvrir de sucre en poudre ; ensuite on les jette sur des feuilles de papier, où on les laisse refroidir. Elles doivent être un peu croquantes et conserver leur forme et leur couleur autant que possible

Lait, fleurette, crème.

Dans la plupart des livres de cuisine on fait souvent confusion de noms... Qu'à Paris on appelle du LAIT, de la CRÈME, fort bien ! mais un livre, conçu et édité pour les confectionneurs de cuisine de la France entière, doit éviter tout ce qui peut amener erreur ou équivoque.

Le LAIT est le liquide tel qu'il sort de la mamelle de la vache.

La FLEURETTE est le dessus du lait lorsqu'on l'a laissé reposer quelques heures ; liquide épais, onctueux, excellent mélangé avec le café... mais le lait, privé de sa fleurette, est bien moins savoureux et délicat.

La CRÈME est la partie épaisse qui se forme au-

dessus du lait quand on l'a laissé *cailler* l'été dans un endroit frais, l'hiver dans un endroit chauffé... La fleurette, au bout d'un ou deux jours, devient de la crème. C'est avec la crème que l'on fait le beurre.

Ce qui reste du lait, une fois qu'on a enlevé la crème, s'appelle en *Normandie* MATTES, PIQUETTE, etc. *Elles sont un peu acides. C'est un excellent rafraîchissant pendant les grandes chaleurs de l'été. On peut aussi les mettre égoutter dans un linge fin et les manger avec du sel ou de la crème et du sucre. Les fromages blancs que l'on vend à Paris ne sont que des mattes égouttées.*

La crème est un excellent manger. Fouettée, elle compose le plat de dessert ou d'entremets connu sous le nom de crème de Chantilly, ou sert à la confection du fromage bavarois.

Crème fouettée, appelée encore fromage à la Chantilly.

Prenez un litre de bonne crème (Voir crème pag. suivantes) ; ajoutez-y plein une cuillère à café de gomme adragante, 125 gr. de sucre en poudre.

Pour le faire A LA VANILLE, ajoutez un peu de vanille en poudre, ou d'extrait de vanille.

A LA FLEUR D'ORANGER. — Ajoutez une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger.

A LA ROSE. — Ajoutez une cuillerée d'eau de rose ou une goutte d'essence de rose, et un peu de laque rose pour la colorer.

AU KIRSCH, AU MARASQUIN, A L'ANISETTE. — Ajoutez à la crème un petit verre de ces liqueurs.

AU CHOCOLAT. — Ajoutez 2 tablettes de chocolat fondues dans un quart de verre d'eau.

AU CAFÉ. — Ajoutez deux cuillères à bouche d'essence de café.

A LA FRAISE OU A LA FRAMBOISE. — Ajoutez le jus de 125 gr. de fraises ou de framboises bien mûres, et un peu de laque rose pour colorer.

Mettez-vous dans un endroit frais ; sans cela la crème mousserait mal, et battez avec une fourchette ou des verges à battre les œufs, battez jusqu'à ce que la crème augmente visiblement de volume, mais non jusqu'à ce qu'elle se mette en grumeaux, car vous finiriez par faire du beurre. Conservez dans un endroit frais ; ne la présentez sur la table qu'au moment de la manger.

Cette crème peut servir à garnir des meringues et des choux (Voir choux à la crème).

Cette crème s'altère assez facilement : un des moyens qu'on indique pour la faire mousser et la maintenir longtemps est d'ajouter à la crème, avant de la battre, de la gélatine fondue dans aussi peu d'eau que possible ; on la laisse refroidir, et on la mêle à la crème avant qu'elle ait commencé à se coaguler.

Il faut environ 24 gr. de gélatine pour un litre de crème.

Autre crème fouettée.

Mettez dans une terrine, de bonne crème avec du sucre en poudre, extrait ou poudre de vanille, essence de café, eau de fleurs d'oranger ou autre parfum quelconque et un peu de gomme adragante ; fouettez avec une fourchette ou une verge à battre les œufs ; mélangez avec blancs d'œufs battus en neige. Servez.

La proportion est, pour un litre de crème, 125 gr. sucre en poudre, plein une cuillère à café de gomme adragante, quatre blancs d'œufs.

Crème anglaise.

Mettez dans une casserole huit jaunes d'œufs, 250 gr. de sucre en poudre et une pincée de poudre de vanille ; mêlez ; délayez avec un demi-litre de lait ; tournez votre mélange sur feu doux pour le lier, remuez toujours sans laisser bouillir, car elle tournerait, ôtez du feu lorsqu'elle est bien onctueuse et laissez refroidir.

Fromage bavarois.

Faites bouillir avec une demi-gousse de vanille un verre de lait, sucrez avec 125 gr. de sucre ; retirez du feu, couvrez et laissez refroidir. Battez ensemble 6 jaunes d'œufs ; mêlez-les, peu à peu, avec le lait sucré et parfumé, passez à la passoire fine, remettez sur feu doux et remuez jusqu'à ce que cette crème soit épaisse et onctueuse ; prenez bien garde qu'elle bouille, elle tournerait. Laissez refroidir.

Battez dans une terrine, au moyen d'une fourchette ou d'une verge à battre les œufs, un litre de crème dans lequel vous aurez mis 125 gr. de sucre en poudre et plein une cuillère à café de gomme adragante ; battez jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse ; mais non jusqu'à ce qu'elle se mette en grumeaux, car vous finiriez par faire du beurre.

Faites fondre sur feu doux, dans un demi-verre d'eau, 30 gr. de belle gélatine ; ôtez du feu ; laissez

refroidir. Avant qu'elle commence à épaissir, ajoutez-y, peu à peu, en remuant et battant bien, la crème à la vanille préparée comme il est indiqué au commencement de cette recette, puis, la crème fouettée, mettez dans un moule et laissez prendre dans un endroit très frais. Démoulez au moment de servir, en ayant soin, pour que le fromage se détache bien du moule, de plonger le moule une demi-minute dans l'eau chaude.

Pour rendre ce mets encore plus délicat, on peut mélanger à la composition : angélique, cédrat, écorce d'orange confite, coupés en tout petits morceaux, du raisin de Corinthe bien nettoyé et lavé, des raisins de Smyrne, des raisins de Malaga dont on a ôté les pépins, etc...

Crème pâtissière.

Cette crème sert à garnir les entremets de pâtisserie, flans, tourte, saint-honoré et autres. Elle peut se faire en toutes saisons et remplace avantageusement la crème fouettée.

Mettez dans une casserole une demi-cuillerée de fécule que vous délayez avec un demi-verre de lait et 100 gr. de sucre en poudre.

D'autre part, délayez 6 jaunes d'œufs avec également un demi-verre de lait : mêlez avec le lait et la fécule ; faites lier en tournant sur le feu jusqu'à ce que le tout soit pris sans bouillir : ajoutez à ce mélange un peu de poudre de vanille et les six blancs d'œufs battus en neige dure ; remuez avec une mouvette sur le feu jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé ; ôtez du feu ; aussitôt que le tout est presque froid, on ajoute, en hiver, 16 gr., en été jusqu'à 30 gr. de

gélatine, fondue dans aussi peu d'eau que possible. Versez immédiatement sur les pâtisseries que vous voulez garnir, telles que choux, saint-honoré, etc.

Lait d'amandes.

Pour avoir un demi-litre de lait d'amandes, prenez 125 gr. d'amandes douces auxquelles vous ajoutez quelques amandes amères; mettez-les, deux ou trois minutes, dans l'eau bouillante pour pouvoir facilement ôter la pellicule ; une fois bien mondées, pilez-les dans un mortier avec 100 gr. de sucre et une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger. On aura soin de piler de manière à ne pas laisser le moindre petit morceau d'amande; ajoutez un demi-litre de lait; faites bouillir quelques minutes; passez en pressant bien ; laissez refroidir.

Amandes, noisettes, pistaches.

Les amandes, les noisettes, les pistaches entrent dans la composition de beaucoup de gâteaux, surtout de ceux désignés sous le nom de PETITS-FOURS; il est bon de donner quelques détails sur la manière de les préparer à cette fin.

Les AMANDES qu'on emploie en pâtisserie sont livrées, dans le commerce, débarrassées de leurs coques boiseuses. Pour leur enlever leur peau jaune, on jette dessus de l'eau bouillante où on les laisse quelques minutes ; puis on les retire une à une pour les monder ; mettez-les aussi une à une sur un linge pour les sécher, On peut les préparer à l'avance ; mais il faut les tenir sèchement. Enfin, suivant le besoin, on les hache, on les coupe en filets, ou on les pile.

Pour les PILER : une fois mondées, séchées et pesées, on les met dans un mortier de marbre, et on les pile avec un pilon en bois. Pour qu'elles ne tournent pas en huile, on les mouille de temps en temps avec un peu d'eau ou d'eau de fleurs d'oranger ; mais le plus souvent, surtout pour les macarons et les massepains, avec un peu de blanc d'œuf. On a soin d'en mettre peu à la fois, et souvent, et seulement lorsque la sécheresse de la pâte vous fait craindre de la voir tourner en huile.

Noisettes.

Les noisettes de toutes espèces, avelines et autres, sont pelées et pilées comme les amandes. Parfois les pâtissiers les torréfient légèrement, les retirent du feu aussitôt que la peau s'en détache et les frottent ensemble dans un torchon pour achever de la faire partir. On n'ajoute pas de parfum aux noisettes.

Lait d'avelines.

Se fait de la même manière que le lait d'amandes.

Les pistaches.

Se traitent comme les amandes et sont très faciles à piler. On n'a pas besoin de se servir de blanc d'œuf ni d'eau de fleurs d'oranger pour empêcher de tourner en huile.

Frangipane.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de farine ; délayez avec deux ou trois œufs ; ajoutez peu à peu un demi-litre de lait ; une fois le tout

bien délayé, mettez sur le feu et laissez cuire un quart d'heure en ayant soin de toujours remuer pour que le mélange ne s'attache pas à la casserole ; ajoutez 65 gr. de sucre, un peu de fleurs d'oranger pralinée haché fin (voir *Fleurs d'oranger pralinées*), et quelques macarons écrasés.

Frangipane aux amandes. — Ajoutez à la frangipane ci-dessus, lorsqu'elle sera froide, 100 gr. d'amandes) *Vous aurez soin qu'il y ait à peu près le sixième d'amandes amères*), pilées au mortier jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte. (*Vous aurez soin en pilant les amandes de les humecter de temps en temps de quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger pour les empêcher de rendre leur huile*).

On emploie souvent cette frangipane pour tartes, tartelettes et mirlitons, et aussi pour les gâteaux Pithiviers.

Caisses.

De même que l'on sert sur les tables certains mets dans des caisses en papier, on sert aussi certains gâteaux et petits-fours. C'est d'un charmant effet.

Dans les grandes villes, on vend des caisses toutes confectionnées et de différentes dimensions, très jolies et très élégantes. A la campagne et dans les petites villes, on n'a pas cette ressource. Nous indiquons ci-après deux procédés simples et peu coûteux de les fabriquer soi-même.

D'abord, le procédé pour les petites caisses carrées, qui est presque un souvenir d'enfance. Qui n'a pas fabriqué des cocottes, des petits bateaux, des petites salières en papier ?

Prenez un carré de papier, plus ou moins grand, suivant que vous voulez une caisse plus ou moins

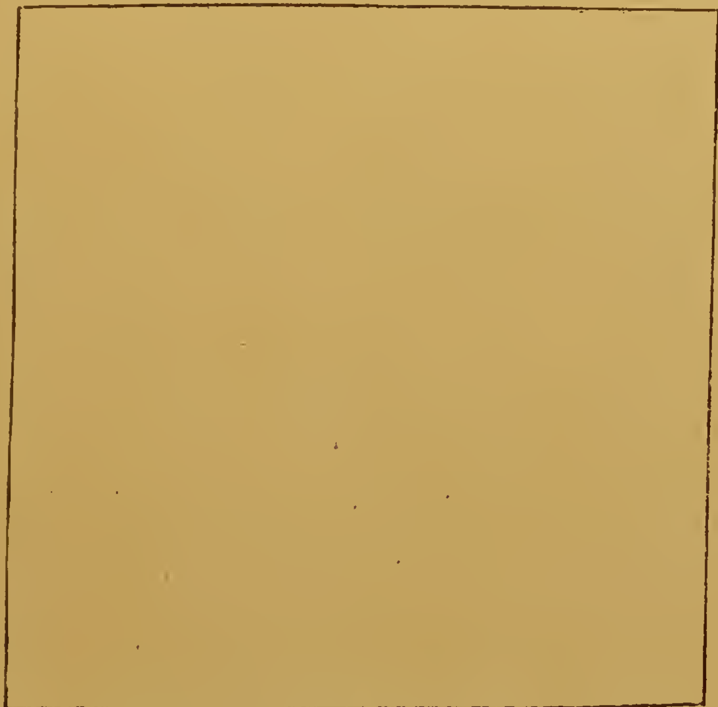


Fig. 1.

grande (voir ci-dessus fig. 1); pliez-le en 2, puis en 4; rabattez les angles l'un sur l'autre (voir fig. 2);

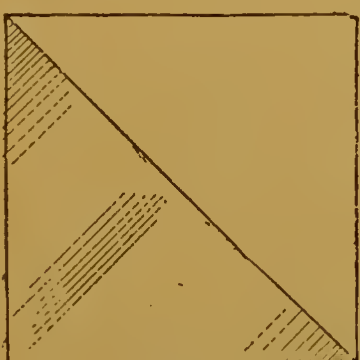


Fig. 2.

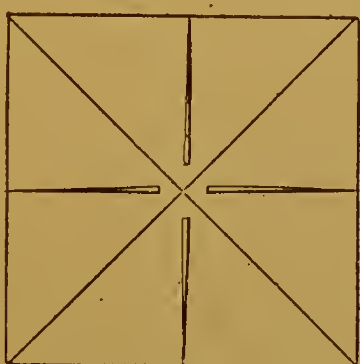


Fig 3.

ouvrez et changez de côté ; repliez en 2 puis en 4 ; ouvrez et changez de côté, et repliez en 2 puis en 4. A chaque fois, le carré de papier devient plus épais et plus petit ; ouvrez, vous avez la fig. 3 ; détournez chacun des quatre petits carrés composant le grand carré ; pliez en deux par le milieu de ma-

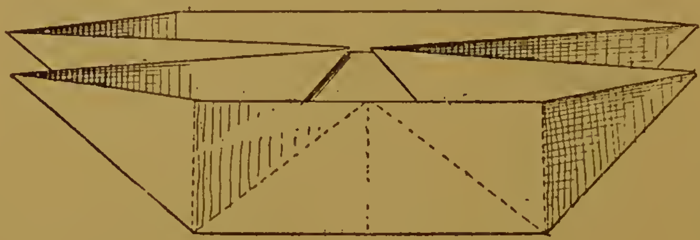


Fig. 4.

nière à former un double bateau, fig. 4 ; défaites les languettes de papier qui se trouvent de chaque côté à l'intérieur du double bateau ; repliez à l'extérieur les pointes des deux bateaux ; repliez sur

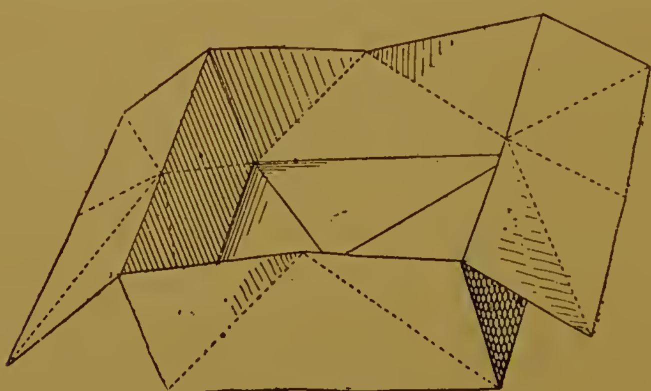
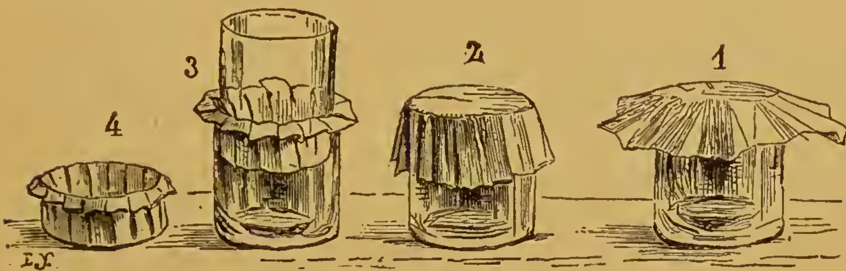


Fig. 5.

ces pointes les languettes dont vous avez rabattu les pointes ; ouvrez et vous avez la petite caisse fig. 5

Voici, maintenant, un procédé pour les caisses rondes :



Dessins explicatifs pour aider à la confection des caisses.

Prenez une feuille de papier, ou la moitié, le quart, le huitième d'une feuille, suivant que vous voulez faire des caisses plus ou moins grandes ; posez votre papier sur un moule à gâteau, ou sur un verre à eau rougie, ou un verre à liqueur, suivant encore la dimension que vous voulez donner à vos caisses, mais il faut, en tous cas, que vos verres soient en forme de gobelet ; appuyez sur le papier pour qu'il prenne l'empreinte de l'orifice du moule ou du verre (voir *dessins explicatifs pour aider à la confection des caisses*, fig. 1); coupez le papier en rond en vous guidant sur l'empreinte, mais en laissant en plus le papier nécessaire pour la hauteur que vous voulez donner à la caisse ; remettez le papier sur le moule ou le verre ; appuyez tout autour sur la partie qui dépasse, en la collant, pour ainsi dire, au moule et en rangeant les plis aussi régulièrement que possible (voir *dessins explicatifs*, fig. 2); fixez ces plis en appuyant dessus avec un couteau à papier ; ôtez le papier de dessus le moule ou le verre, et c'est alors le moule ou le verre que vous mettez dans le papier qui com-

mence déjà à prendre la forme de caisse ; posez alors caisse et moule dans un autre moule où le premier peut entrer, mais juste, afin d'achever de former les plis de la caisse; puis, dans cette position, pour terminer, rabattez à peu près un centimètre du bord de la caisse, ce qui la rend tout à fait solide (voir page, fig. 3). Caisse terminée (voir fig. 4).

Dorage, glaçage et collage.

Suivant le système que nous avons adopté dans ce livre, nous éviterons, dans nos recettes pour la pâtisserie, les expressions techniques ; cependant, il est nécessaire que l'on comprenne les suivantes, qui seront de fréquent emploi ; que l'on sache en quoi consistent le DORAGE, le GLAÇAGE et le COLLAGE.

Le DORAGE est l'action d'enduire d'une certaine substance les pâtisseries, pour qu'elles prennent à la cuisson une belle couleur dorée et luisante. Pour les grosses pâtisseries, le dorage consiste, au moment de les enfourner, à les couvrir légèrement, au moyen d'un pinceau ou d'une barbe de plume, de jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau ou de lait.

Le GLAÇAGE a pour but de donner du *brillant*, *d'embellir* une pâtisserie. Pour les pâtisseries du genre des massepains et des macarons, on se contente, avant de les mettre au four, de passer légèrement dessus une plume mouillée. Certains gâteaux se retirent du four presque cuits ; avec la *glaçoire* on les soupoudre de sucre en poudre, auquel on a mêlé un quart de fécule ; puis, on les

remet ensuite quelques minutes dans le four. Pour d'autres, vous vous contentez de verser dessus du sucre fondu dans excessivement peu d'eau et auquel vous avez fait jeter quelques bouillons. Pour d'autres, vous attendez que le sucre prenne une légère apparence de caramel à peine teinté. On peut aussi glacer les pâtisseries au chocolat, au café, à la pistache, etc...

Du reste, voici ci-après les différents modes de glaçage :

Glace de sucre, ou sucre royal.

On appelle *glace de sucre* les parties les plus fines du sucre pilé qu'on fait passer à travers un tamis en soie ou tambour. On conserve ce sucre dans un lieu sec. On l'emploie pour la préparation des glaces crues comme aussi pour le pastillage, et en général pour les glaces au blanc d'œuf.

La dénomination de *sucre royal* était consacrée autrefois pour désigner le sucre de première qualité. On l'a conservée.

Glace royale pour décors mangeable.

Mettez dans une terrine vernie 200 gr. de glace de sucre ; c'est-à-dire de sucre de première qualité, pilé et passé dans un tamis ; délayez-la peu à peu avec 2 ou 3 blancs d'œufs ; travaillez l'appareil à la cuillère dix à douze minutes, afin de le rendre mousseux ; ce degré ne s'obtient que par le travail et la juste proportion des blancs d'œufs ; ajoutez du zeste de citron ; couvrez la terrine avec un linge humide, en attendant le moment de se servir de la glace.

On peut faire de la glace royale de différentes couleurs en se servant de safran, de graine de Perse, de jaune indien pour le jaune. Si l'on emploie le safran, en mettre fort peu, il a un goût prononcé.

Pour le bleu, du bleu de Prusse clair.

Avec les jaunes et les bleus ci-dessus on fait du vert. Il y a encore le vert végétal. On emploie parfois le vert d'épinards, mais à tort à cause du goût que cela donne à la pâtisserie et aux bonbons.

Pour le rouge : le carmin ou la laque carminée.

Couleur orange : le rouge mêlé au safran.

— citron : le safran...

Glace royale aux pistaches.

Pilez 150 gr. de pistaches avec un demi-blanc d'œuf ; passez au tamis ; mettez cette purée dans une terrine avec 200 gr. de sucre fin et l'autre demi-blanc d'œuf ; travaillez l'appareil à la cuillère ; ajoutez quelques gouttes de sirop vanillé ; quand le mélange est au point voulu, ajoutez-y une pointe de vert d'épinards, ou plutôt un peu de vert obtenu d'après le procédé indiqué page précédente.

Vert d'épinards.

Pilez au mortier deux ou trois poignées d'épinards bien verts, pressez-en le jus que vous mettez sur le feu. Lorsqu'il est sur le point de bouillir, retirez-le et versez-le sur un tamis où vous recueillerez le vert. Pour le conserver, il suffit de le mêler avec du sucre pilé très fin.

Glace au chocolat.

Proportions : 250 gr. de chocolat sucré et vanillé, 250 gr. de glace de sucre, 175 gr. d'eau. — Râpez le chocolat, mettez-le avec l'eau dans une casserole et faites-le fondre à feu modéré, en le tournant, sans faire bouillir. Quand il est bien fondu et bien lisse, ajoutez la glace de sucre, et remettez sur le feu pour faire bouillir, mais en ne donnant qu'un seul bouillon. Glacez les gâteaux aussitôt. Cet appareil donne d'excellents résultats. Si l'on employait du cacao pur, on devrait doubler la dose du sucre. Pour plus de facilité, on peut employer de bon chocolat en poudre.

Glace à la crème de Moka.

Mettez dans une terrine vernie 125 gr. de glace de sucre ; délayez-la avec une égale quantité de sirop à 30 degrés, jusqu'à ce que l'appareil soit coulant ; ajoutez quelques gouttes d'essence de café ; avant de glacer, chauffez légèrement en tournant.

Glace cuite au chocolat.

Mettez dans une casserole 250 gr. de sucre coupé en morceaux ; mouillez avec 200 gr. d'eau tiède ; quand le sucre est dissous, posez la casserole sur le feu, au premier bouillon retirez-la ; avec ce sirop, délayez peu à peu 300 gr. de chocolat sans sucre, dissous à la bouche du four, dans une petite casserole, et délayé avec quelques cuillerées d'eau tiède. Versez le chocolat dans la casserole du sucre, pour cuire celui-ci au petit *lissé ;* retirez-les ; faites loucher la glace en la tournant et la frottant contre

les parois du poêlon, à l'aide d'une cuillère en bois : au bout de quelques minutes, la glace doit faire nappe et sécher aussitôt. Essuyez-la avant de glacer.

Glace cuite à la vanille.

Mettez dans un poêlon 250 gr. de sucre coupé en morceaux ; mouillez avec son même poids d'eau tiède pour le dissoudre ; ajoutez un bâton de vanille coupé en deux ; cuisez le sucre au *petit lissé* (Voir pag. 17) ; ajoutez alors une cuillerée d'eau tiède pour le décuire à 38 degrés ; faites loucher le sucre en le frottant contre les parois du poêlon, à l'aide d'une cuillère en bois. La glace est au point voulu quand il se forme sur sa surface une croûte à peine visible.

Glace cuite au café.

Mettez 200 gr. de sucre dans un poêlon ; mouillez-le avec son même poids d'infusion de café ; cuisez-le au *boulé* (Voir pag. 17) ; décuisez-le aussitôt au *petit lissé* (Voir pag. 17), en ajoutant encore quelques cuillerées d'infusion de café très concentrée : quand la glace est à point, retirez-la du feu ; faites-la loucher en la frottant contre les parois du poêlon avec une cuillère en bois. La glace est au point voulu lorsqu'il se forme sur sa surface une croûte à peine visible.

Manières de glacer et de décorer les gâteaux avec les glaces ci-dessus.

On verse la glace sur les gâteaux, soit avec le poêlon, soit avec une cuillère s'ils sont petits. On

l'étend et on l'unit avec la lame d'un couteau. On remet ensuite les gâteaux quinze à vingt minutes à four doux pour les sécher.

Pour *les bouchées de dames*, on les trempe d'un côté dans la glace, tandis qu'on les tient de l'autre, soit avec la main, soit au moyen d'une fourchette à deux fourchons.

Pour décorer les gâteaux avec les glaces ci-dessus, on emploie le *cornet* (Voir pag. 24), comme pour le beurre sucré et aromatisé.

Collage.

Le COLLAGE est l'action de faire adhérer ensemble deux fragments de pâte. Il suffit pour obtenir ce résultat de bien imbiber d'eau les parties que l'on veut coller et de les appuyer l'une contre l'autre.

Pâtes diverses.

Pour la pâtisserie on se sert de trois espèces principales de pâte : la PATE BRISÉE, la PATE FEUILLETÉE et la PATE SABLÉE.

La PATE BRISÉE s'appelle ainsi parce que dans le travail pour la faire on la rompt par morceaux que l'on rassemble ensuite, ou bien on l'étend et on la replie, ce qui produit le même effet que si on la rompait.

La pâte brisée s'emploie pour les galettes, pour entourages de pâtés de viandes, pour timbales, pour tartes et tartelettes. On la travaille un peu moins et différemment selon les usages pour lesquels on veut s'en servir ; du reste, nous indiquerons en temps et lieu le travail que l'on doit lui faire subir.

La PATE FEUILLETÉE s'appelle ainsi parce que, une fois cuite, elle se présente à l'aspect de feuilles minces complètement distinctes les unes des autres. Elle s'emploie aussi pour galettes, pour vol-au-vent, et pour un grand nombre de petits gâteaux.

La PATE SABLÉE s'appelle ainsi parce que lorsqu'on la mange elle s'écrase dans la bouche en petites parcelles comme du sable fin. Elle sert pour galettes bretonnes, et aussi pour petits gâteaux et tartelettes.

Pâte brisée.

La pâte brisée se fait avec plus ou moins de beurre, plus ou moins d'œufs, quelquefois même sans œufs, plus ou moins d'eau, suivant le but pour laquelle on la prépare, suivant aussi le plus ou moins de délicatesse que l'on veut lui donner. Les proportions les plus fréquemment employées sont pour 500 gr. de farine 250 grammes de beurre, un œuf, un verre ou un quart de litre d'eau, deux fois plein une cuillère à café de sel fin. On délaie et mélange beurre, œufs, farine, eau tout ensemble; on pétrit cette pâte sans la fouler, et on l'étend avec le rouleau.

Pâte feuilletée

Pour avoir un kilo de pâte feuilletée prenez 500 grammes de belle farine, 375 grammes de beurre de première qualité, un verre ordinaire ou un quart de litre d'eau, un œuf, 2 fois plein une cuillère à café de sel fin.

Faites un trou au milieu de la farine; mettez-y le verre d'eau, gros comme une noix-cerneau de beurre, le sel, le blanc de l'œuf (*Vous mettrez de*

côté le jaune, que vous battrez avec deux cuillerées d'eau et qui vous servira à dorer les pâtisseries que vous confectionnerez avec la pâte feuilletée, voir dorage, page 36). Peu à peu, faites tomber et mélangez la farine avec ce que vous avez mis au milieu et faites-en une pâte; rassemblez cette pâte en boule; couvrez-la d'un linge, et laissez reposer 20 minutes. *Cette pâte doit être assez molle.*

Au bout de 20 minutes, farinez une table légèrement et étendez au moyen d'un rouleau la pâte de l'épaisseur de deux décimes. Aplatissez d'une seule pièce, dans un linge mouillé, les 375 grammes de beurre en lui donnant assez d'étendue pour couvrir *moitié de la pâte*; posez le beurre ainsi aplati sur la pâte; repliez la pâte sur elle-même de manière à bien recouvrir le beurre; aplatissez et étendez la pâte ainsi garnie de beurre avec le rouleau; pliez-la en quatre, c'est ce qu'on appelle un TOUR, et laissez-la reposer un quart d'heure. Recommencez cette opération six fois en été, sept fois en hiver, en mettant entre chaque tour l'intervalle d'un quart d'heure; saupoudrez chaque fois la table et la pâte d'un peu de farine pour empêcher que la pâte ne colle. Les six ou sept tours étant donnés, vous pouvez employer le feuilletage cinq minutes après.

Si l'on veut avoir une pâte qui lève moins et qui se mette moins par feuilles, il suffira de l'étendre moins de fois et de ne pas mettre d'intervalle entre chaque tour.

REMARQUES IMPORTANTES. — Pour bien réussir le feuilletage, il faut que le beurre ne soit ni trop ferme ni trop mou, qu'il ait à peu près la même

consistance que la pâte pour qu'ils puissent s'étendre également ensemble dans le travail. S'il fait chaud, ce sera une bonne précaution de faire raffermir le beurre dans de l'eau bien fraîche; on emploiera également de l'eau très fraîche pour faire la pâte et l'on la travaillera dans un endroit frais; s'il fait très froid, pour faire la pâte, on emploiera de l'eau un peu tiède et l'on se mettra dans un endroit où il ne fera pas trop froid.

Il faut aussi avoir bien soin que le four soit prêt à recevoir la pâte lorsque celle-ci sera terminée, car si elle attendait, elle ne ferait pas son effet à la cuisson.

Pâte sablée

Maniez ensemble 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, deux œufs, plein une cuillère à café de sel; formez en boule, étendez avec le rouleau et employez pour toutes les pâtisseries où vous désirerez employer cette pâte.

Recommandations importantes et renseignements indispensables.

Avant d'initier le lecteur à la confection des différentes sortes de pâtisseries, il est nécessaire que nous complétions nos préliminaires par quelques renseignements.

D'abord, nous ne saurions trop recommander d'avoir du bon beurre et des œufs bien frais ; avec de mauvais beurre et des œufs gâtés on ne saurait faire de bonne pâtisserie.

Si l'on n'est pas sûr de son beurre, qu'on ne soit pas certain qu'il soit bien lavé, s'il est *court*, avant

de l'employer on fera bien de le manier dans l'eau fraîche pendant une ou deux minutes.

D'un autre côté, si l'on veut bien réussir sa pâtisserie, il ne faut pas se mettre dans un endroit trop froid ni trop chaud; par les trop grands froids et les trop grandes chaleurs la pâtisserie se travaille mal et fait mal son effet.

Pour empêcher que la pate ne colle aux mains, a la table sur laquelle on la travaille et au rouleau, il suffit de saupoudrer ou d'enduire les mains, la table et le rouleau d'un peu de farine.

Pour empêcher que la pâte ne colle aux moules ou aux tourtières, il suffit d'enduire les moules et les tourtières d'un peu de beurre, de graisse ou d'huile.

PATÉS

L'article PATÉ est une des préoccupations importantes des ménages bourgeois. Les PATÉS sont des mets délicats et de grande ressource; commodes, parce qu'on peut les préparer à l'avance et à toute éventualité; aussi avons-nous cru devoir accorder à ces sortes de préparations un chapitre spécial.

Il y a les PATÉS FROIDS et les PATÉS CHAUDS.

Occupons-nous d'abord ici des PATÉS FROIDS, qui sont la variété la plus importante; nous vous entretiendrons des pâtés chauds au chapitre PATISSERIE.

Les PATÉS FROIDS sont désignés ainsi parce qu'on les mange complètement refroidis.

Les différentes sortes de pâtés froids peuvent se classer de la manière suivante: PATÉS EN TERRINE (1). PATÉS ENTOURÉS D'UNE CROUTE DE PATE, auxquels revient seuls légitimement la qualification de PATÉS, et PAINS DE VIANDE.

(1) Une terrine est un vase de terre, soit rond, soit ovale, dont le principal usage est de servir à contenir des pâtés sans croûte. On fait cuire les pâtés dedans, et on les y laisse.

On fait des pâtés avec toutes sortes de viandes: veau, porc, gibier, volaille, etc.

Pour faire de bons pâtés, surtout des pâtés dans une croûte, choisissez de préférence des viandes tendres; car avec des viandes dures on n'obtiendra jamais des pâtés très délicats.

On fait aussi des pâtés avec toute espèce de poisson.

Les pâtés se composent d'une chair principale et de farce.

Farce pour pâtés

Pour les pâtés à la viande, on peut se servir, comme farce, tout simplement de chair à saucisses; mais la préparation suivante est bien préférable.

Prenez de la chair de porc, plutôt grasse que maigre, de préférence de la chair du ventre, à laquelle vous ajoutez les débris maigres des viandes qui doivent composer le pâté, un peu d'ail si vous aimez ce parfum, mais excessivement peu, la moitié d'une feuille de laurier moyenne, un peu de thym, un peu de persil et de ciboule, sel, poivre, épices; hachez le tout très fin; pilez au mortier; ajoutez un œuf blanc et jaune, deux cuillerées d'eau-de-vie, mélangez bien le tout, de manière à faire une composition bien fine, bien onctueuse, et servez-vous en pour remplir les vides entre les viandes et les cimenter ensemble.

Faites cuire un tout petit peu de cette farce pour vous assurer de l'assaisonnement. Il faut qu'elle vous paraisse un peu trop assaisonnée, sans cela votre pâté, une fois cuit et refroidi, ne le serait pas assez.

Dans le cas où vous auriez l'intention de mettre des truffes dans votre pâté, pilez avec la farce les pelures des précieux tubercules.

On peut aussi employer comme FARCE pour pâté de la FARCE A QUENELLES et du GODIVEAU.

Godiveau

On appelle godiveau une préparation culinaire fort délicate qui peut servir à farcir viandes, poissons et légumes et qui peut aussi servir pour croquettes et quenelles.

GODIVEAU DE VEAU, DE VOLAILLE OU DE LAPIN. — Prenez une demi-livre de rouelle de veau, ou de chair de poulet ou de chair de lapin (*une demi-livre, bien entendu une fois que la chair est débarrassée des os et des peaux*) ; hachez et pilez de manière à faire une pâte très fine ; ajoutez 125 grammes de mie de pain mollet *que vous ferez, avant de la mêler à la viande, tremper dans du lait et ensuite que vous égoutterez et presserez même dans un torchon pour enlever l'humidité*, et 125 grammes de beurre ; pilez et mêlez bien viande, pain et beurre ; assaisonnez de sel et poivre ; ajoutez deux jaunes d'œufs ; enfin les deux blancs battus en neige.

Avec cette farce on fait toute espèce de quenelles pour garnitures de fricassées et de financières.

Godiveau de poisson

Prenez 250 grammes de chair de poisson cru, ôtez les arêtes, hachez et pilez au mortier, ajoutez le même poids de mie de pain trempée dans du lait, bien égouttée et pressée dans un linge, et aussi

le même poids de beurre ; pilez et mêlez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel et poivre ; mettez 3 jaunes d'œufs et un peu de persil haché très fin ; puis deux blancs d'œufs en neige ; mêlez bien.

Servez-vous de cette farce pour farcir toute espèce de poisson qu'il vous plaira et aussi pour en faire des quenelles.

Quenelles

On appelle quenelles de petites boulettes ou de petits rouleaux préparés avec du godiveau et qui servent ordinairement de garnitures à certains mets.

Quenelles grasses

Préparez un godiveau de veau, de volaille ou de lapin (*Voir page* 48). Faites bouillir de l'eau ; quand elle bout, laissez tomber de petites quantités de godiveau que vous avez moulées en boulettes ou en forme de petites saucisses chipolata et légèrement enfarinées ; laissez-les cuire 5 à 10 minutes à feu doux ; égouttez et ajoutez au ragoût que vous voulez garnir.

On peut aussi les pocher de la manière suivante : Emplissez comble une cuillère à café ou à bouche suivant que vous voulez faire la quenelle plus ou moins grosse ; arrondissez en-dessus avec un couteau trempé dans l'eau chaude ; enlevez-la de la cuillère avec une autre cuillère trempée aussi dans l'eau chaude, et posez-la sur un papier beurré. Lorsque vous avez confectionné toutes vos quenelles, glissez le papier dans une casserole où se trouve de l'eau bouillante et retirez-le quand elles

en sont détachées; laissez cuire huit à dix minutes, à feu doux, pour qu'elles se conservent entières; retirez-les et laissez égoutter.

Quenelles maigres

Préparez un godiveau de poisson (*Voir page* 48). Moulez et faites cuire comme il est indiqué ci-dessus pour les quenelles grasses.

PATÉS AVEC CROUTE

Dans la Bonne Cuisine Française, nous avons parlé longuement des PATÉS EN TERRINE; ici, nous allons donner d'amples et minutieux détails à l'aspirant pâtissier sur les pâtés entourés d'une CROUTE ou enveloppe de pâtisserie. Ces pâtés demandent plus de soin, plus de travail que les pâtés en terrine : cependant, ils ne sont pas aussi difficiles d'exécution qu'on pourrait le supposer; j'en ai confectionné et vu confectionner souvent, et le résultat n'a pas trompé notre attente.

Recommandation essentielle : des viandes tendres, bien disposées et bien assaisonnées. Il y a, en plus, la pâte dont on les enveloppe et sur laquelle nous allons immédiatement donner les explications indispensables.

PATE POUR CROUTE DE PATÉ. — Pour un pâté de trois livres de viande environ, prenez un litre et demi de farine, 250 grammes de beurre, 2 œufs, plein une cuillère à café de sel fin, un demi-verre d'eau, fraîche en été, tiède en hiver.

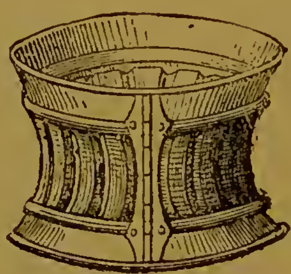
Faites un trou au milieu de la farine et mettez-y le beurre, les œufs et le sel, mêlez beurre et œufs, puis, peu à peu, incorporez-y la farine ; puis, à mesure

que ce mélange s'affermit, ajoutez-y un peu d'eau. Cette pâte doit être assez ferme, et pour atteindre ce but ne mettez pas l'eau tout d'un coup par crainte qu'il n'y en ait trop ; on peut en mettre un peu plus si la pâte est trop ferme; mais il faut faire en sorte de ne pas avoir besoin de remettre de la farine, parce que cela changerait les proportions.

La pâte étant bien liée et réunie en boule, aplatissez-la en la foulant avec la paume de la main, puis rassemblez-la. Faites cette manœuvre trois fois en hiver, deux en été; pas davantage, vous risqueriez que votre pâte ne soit pas liée et qu'elle se casse pendant le dressage ou pendant la cuisson. Une fois terminée, remettez-la en boule et, dans le cas où vous ne l'emploieriez pas immédiatement, conservez-la dans un linge humide.



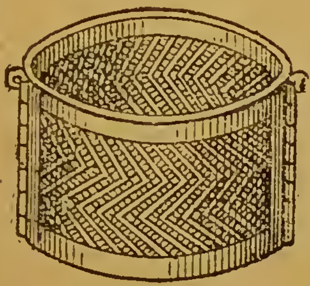
Moule à pâté rond.

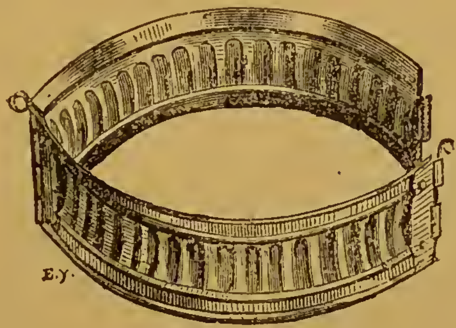


Moule à pâté ron
à charnières.

Cette pâte se dresse et se monte dans l'intérieur d'une casserole ou d'un moule à gâteau de riz, ou mieux encore dans un de ces moules cannelés dits moules à pâtés, ce qui donne aux pâtés, une fois cuits et démoulés, l'aspect d'un petit édifice. Ces moules sont en ferblanc ou en cuivre (*prenez*

de préférence ceux en ferblanc) et se composent de plusieurs morceaux attachés ensemble par des charnières qui leur permettent de s'ouvrir pour que l'on puisse facilement en tirer le pâté quand il


Autre moule à pâté rond avec charnières.


Moule à pâté ovale.

est cuit. On les trouve chez les chaudronniers et chez les quincaillers. Il y en a de ronds et d'ovales.

MANIÈRE DE DRESSER LA PATE AUTOUR DES MOULES :

On place le moule, beurré dans tous les coins et recoins à l'intérieur, sur une plaque de tôle garnie d'un papier beurré; mettez-y la pâte préparée comme il vient d'être dit pag. 51 et aplatie avec le rouleau de l'épaisseur du doigt ; étendez-la d'abord sur toute la superficie du fond, puis mettez le long des parois du moule en ayant soin d'entrer dans toutes les cannelures; coupez la pâte qui dépasse ; mais pas tout près du moule, il faut bien la laisser dépasser de deux centimètres ; placez les viandes, composant votre pâté, dans l'intérieur de cette pâte comme il est indiqué plus loin dans la recette

de chaque différent pâté. Ne pressez pas trop les viandes dans la crainte de percer la pâte.

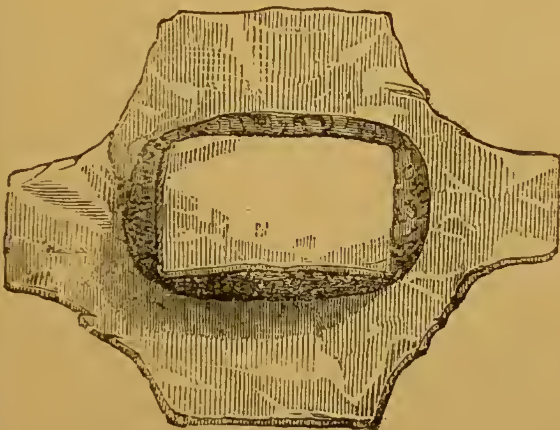
Rassemblez les rognures de pâte, pétrissez et étendez de grandeur à pouvoir couvrir tout le dessus du pâté, mouillez les bords d'eau fraîche ; soudez-les avec la pâte des côtés en pinçant les bords avec le pouce et l'index. *Cette sorte de gaudronnage que vous faites tout autour des bords du pâté constitue déjà une ornementation, on la complète au moyen de queqlues incisions à la superficie du couvercle et de quelques petits ornements en pâte.* Faites au milieu du couvercle un trou pour que la vapeur puisse se dégager et ne crève pas la croûte du pâté pendant la cuisson. Dorez à l'eau et à l'œuf (*Voir dorage*, *pag.* 36).

Souvent pour le couvercle des pâtés, au lieu d'employer seulement les rognures de pâte qui restent des côtés, on emploie un peu de pâte feuilletée. Etendez de l'épaisseur d'un sou environ les rognures de pâte que vous avez rassemblées ; coupez de la grandeur convenable pour couvrir le pâté, couvrez ce couvercle d'une même épaisseur de pâte feuilletée avec laquelle vous le collez en mouillant d'un peu d'eau ; décorez ce couvercle comme le précédent par des incisions et des ornements en pâte rapportés.

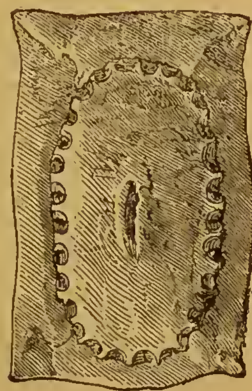
Dans le cas où l'on n'aurait pas de moule, on peut user du procédé suivant, plus prompt et plus facile, et souvent employé pour les pâtés de Pithiviers :

Etendez la pâte de grandeur à pouvoir faire le fond et les bords du pâté ; mettez la viande au milieu ; entaillez un peu les quatre coins de manière

à ne pas avoir trop d'épaisseur dans les angles; relevez la pâte des quatre côtés de manière à bien envelopper la viande et ayant soin de bien souder avec de l'eau pour empêcher l'écou-



Pâté posé sur la pâte.



Pâté prêt à être enfourné.

lement du jus : faites avec les rognures un carré de pâte dont vous couvrez le pâté et dont vous soudez les bords à la pâte des côtés. Dorez le dessus de ces pâtés de la même manière que les autres avec de l'eau et de l'œuf.

Cuisson des patés en croute. — On conseille, dans certains livres de cuisine, de faire cuire à moitié les viandes avant de les disposer dans l'intérieur de la croûte, lorsque l'on fait des pâtés de grande dimension; je ne suis pas partisan de cette manière de faire; les pâtés faits avec des viandes à moitié cuites sont bien moins délicats. Si le pâté est fort et si vous craignez que la croûte ne brûle à la cuisson, mettez le pâté à four moins chaud et

une fois coloré convenablement, couvrez-le d'une feuille de papier pour le garantir.

Si le pâté venait à crever pendant la cuisson, hâtez-vous de boucher les fissures avec un peu de farine et d'eau.

Instructions importantes. — Les pâtés avec croûtes, comme les pâtés en terrines, ne doivent pas s'entamer avant d'être complètement froids.

Pendant qu'ils cuiront on fera avec les débris, comme on fait pour les pâtés en terrine, une sorte de jus; mais ce jus ne se mettra que beaucoup plus tard, lorsque les pâtés seront presque complètement cuits.

Lorsque les pâtés seront tout à fait refroidis, on bouchera avec un peu de pâte le trou de la cheminée du couvercle... Moins l'intérieur du pâté sera en contact avec l'air, plus il se conservera longtemps.

Pâté de veau et jambon

Ayez rouelle de veau 500 gr., *os et peaux non compris;* jambon fumé à moitié cuit 250 gr.; chair à saucisses ou farce à pâté (*Voir pag.* 56) 500 gr.

Otez les os, les peaux, les nerfs du veau, coupez-le en tranches; piquez-le de lardons au plus gros comme le petit doigt; ôtez la couenne du morceau de jambon que vous couperez en tranches. Hachez menu et pilez de petits morceaux de veau et de jambon que vous mêlerez à la farce; ajoutez poivre et épices et persil haché fin. *Je ne parle pas de sel parce que, le jambon étant salé, si l'on remettait du sel le pâté courrait risque d'être trop assaisonné. Du reste, c'est à la personne qui prépare le pâté à dis-*

cerner si elle doit en mettre suivant le plus ou le moins de salaison du jambon.

Dressez la pâte autour d'un moule (voir page 53), mettez au fond de la pâte une barde de lard aussi mince que possible ; sur cette barde disposez veau, jambon, farce, bien entremêlés ; pressez bien de tous côtés pour en faire une seule masse ; couvrez d'une légère couche de farce, et finissez par une barde de lard très mince sur laquelle vous éparpillez un peu de thym et de laurier ; saupoudrez de sel et de poivre, et faites cuire deux heures et demie au moins à four pas trop chaud.

Une demi-heure avant la parfaite cuisson, vous introduirez par le trou de la pâte un verre de jus que vous aurez fait avec les os, les nerfs et les débris des viandes qui vous ont servi pour le pâté.

N'entamez le pâté que lorsqu'il sera complètement froid.

Paté de volaille. — Plumez, flambez, videz un beau poulet ; désossez-le.

Hachez ensemble une livre de veau et une livre de poitrine de porc frais, et le foie, les poumons, le cœur du poulet ; ajoutez 125 grammes de pain au levain doux bien trempé et égoutté ; mélangez bien le tout ensemble.

Préparez à même la chair des cuisses et des ailes du poulet des filets de la grosseur du petit doigt, préparez aussi des petits filets de jambon fumé cru, de veau et de porc frais.

Etendez le poulet la peau du côté de la table, couvrez-le d'une couche mince de farce, enfoncez aussi de la farce dans les cavités qu'ont laissées les os des ailes et des cuisses. Rangez sur cette cou-

che de farce, en les entremêlant, les petits filets de poulet, veau, jambon, porc. Remettez une couche de farce. Puis une couche de poulet, veau, jambon, etc., ainsi de suite pour qu'il y en ait assez pour remplir complètement le poulet. Relevez les côtés du poulet en lui redonnant autant que possible sa première forme, enveloppez-le d'une couche de farce.

Dressez la pâte autour d'un moule (voir page 53), mettez au fond de la pâte une barde de lard aussi mince que possible ; sur cette barde, posez le poulet enveloppé comme il est expliqué ci-dessus, couvrez d'une barde et parsemez de sel, poivre, thym et laurier, pressez bien le tout ; mettez le couvercle de pâte ; faites cuire à feu doux. Il faut bien deux heures et demie de cuisson.

Une demi-heure avant la parfaite cuisson, vous introduirez par le petit trou du couvercle de la pâte un verre de jus que vous aurez fait avec les os, le gésier du poulet et les débris des viandes qui ont servi pour la farce.

Paté de lapin haché. — Dépouillez ; videz ; ôtez toute la chair d'autour des dos.

Ayez le même poids de chair de veau débarrassée de ses os et de ses peaux.

Le même poids de chair de poitrine de porc frais débarrassée également de ses os et de ses peaux.

Hachez ensemble lapin, veau et porc frais. Lorsqu'ils sont hachés très fin, assaisonnez de sel et poivre... (*un peu d'oignon ou d'ail haché très fin, si vous l'aimez*). Goûtez s'il est de bon assaisonnement.

Dressez la pâte autour d'un moule (voir page 53),

mettez au fond de la pâte une barde de lard très mince ; sur cette barde, posez le hachis de lapin ; pressez bien. Couvrez d'une barde de lard ; saupoudrez de sel, poivre, et de petits morceaux de laurier et de thym ; fermez votre pâté. Faites cuire à four doux deux heures et demie.

Paté de lapin en morceaux. — Dépouillez ; videz ; ôtez toute la chair d'autour des os.

Ayez même poids de veau débarrassé de tous ses os et de ses peaux.

Une livre et demie de chair à saucisses bien assaisonnée.

Coupez la chair du lapin en lardons de la longueur et de l'épaisseur du doigt ; coupez de même la chair de veau ; hachez le foie, le cœur et la rate du lapin, et mélangez avec la chair à saucisses.

Mettez au fond de la pâte que vous avez dressée (voir page 53) une barde de lard, un peu de sel et poivre, une feuille de laurier coupée en trois ou quatre et une toute petite branche de thym également rompue en plusieurs morceaux. Mettez une couche de farce de l'épaisseur du doigt. Rangez dessus une couche de lardons de lapin, de veau et de porc frais... bien pressés les uns contre les autres. Puis dessus une couche de farce, et ainsi de suite. Pressez bien. Couvrez le dessus d'une barde de lard très mince, mais qui s'étende sur tout le dessus de votre pâté. Saupoudrez de sel et poivre, et mettez, comme au fond, du laurier et du thym. Couvrez hermétiquement. *Voir pour la cuisson ce que nous avons dit pour le Pâté de lapin haché.*

Pâté de lièvre. — Se fait comme le pâté de

lapin (*Voir Pâté de lapin haché et Pâté de lapin en morceaux, pages* 58 et 59).

Pâté de perdreaux. — Pour un pâté de deux perdreaux ayez :

1/2 livre de poitrine de porc, que vous coupez en toutes petites languettes ;

Une livre de chair à saucisses ;

Deux bardes de lard minces comme un sou et grandes comme la main ;

125 grammes de pain au levain doux, soit régence, soit flûte, que vous mettez tremper dans de l'eau ;

Plumez, flambez, videz les perdreaux, enlevez pattes, ailerons ; fendez les perdreaux par le dos et désossez-les en vous gardant bien d'endommager la peau.

Hachez le cœur, le foie, les poumons et toutes les parties charnues qui tapissent les os à l'intérieur, et mélangez-les avec la chair à saucisses et le pain que vous avez égoutté, sel, poivre, épices, un peu de persil et de ciboule hachés très-fin, pilez, mélangez bien le tout avec la main pour que ce soit mieux amalgamé... faites cuire un peu de cette farce pour voir si elle est de bon assaisonnement.

Etendez sur une table vos deux perdreaux désossés... couvrez-les du côté de l'intérieur d'une couche de farce; faites une incision dans l'épaisseur de la chair des ailes pour y introduire de la farce; mettez-en aussi à la place des os des ailes et des cuisses; mettez de place en place, sur cette couche de farce, quelques languettes de poitrine de porc, puis une nouvelle couche de farce, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour remplir

l'intérieur de chaque perdreau... relevez chaque côté du perdreau et façonnez de forme ovale... Entourez chaque perdreau d'une couche de farce...

Dressez la pâte autour d'un moule (*voir page* 53), mettez au fond de la pâte une barde de lard très mince; sur cette barde, posez les deux perdreaux que vous couvrez et entourez aussi bien que possible de farce, couvrez encore d'une barde et parsemez d'un peu de thym et de laurier à peu près la même quantité que vous avez mise au fond du pâté. Pressez bien le tout. Mettez le couvercle. Mettez à four assez doux... Il faut bien deux heures et demie de cuisson.

Une demi-heure avant la parfaite cuisson, vous introduirez par le petit trou du couvercle un verre de jus que vous aurez fait avec les os, les gésiers des perdreaux et les débris et la couenne de la viande de porc que vous aurez employée.

Les truffes font bien dans les pâtés de perdreaux; on en dispose de place en place dans l'intérieur des perdreaux, et l'on hache les épluchures que l'on mêle avec la farce.

Pâté de faisan. — Se fait comme le pâté de perdreaux.

Pâté de cailles. — Se fait comme le pâté de perdreaux. *On peut, si l'on veut, ne pas désosser les cailles.*

Pâté de pigeons. — Se fait comme le pâté de perdreaux.

Pâté de bécasses. — Pour un pâté de deux bécasses ayez :

250 grammes de poitrine de porc, que vous coupez par languettes ;

500 grammes de chair à saucisses;

Deux bardes de lard minces comme un sou et grandes comme la main;

125 grammes de pain au levain doux, soit régence, soit flûte, que vous mettez tremper dans de l'eau;

Plumez, flambez les bécasses; ôtez la noix ou gésier, mettez de côté l'intérieur et les intestins; coupez les pattes et les ailerons. Fendez les bécasses par le dos, et désossez-les en vous gardant bien d'endommager la peau.

Hachez et pilez au mortier un peu de persil et de ciboule; hachez et pilez également l'intérieur et les intestins des bécasses; pilez la chair à saucisses; égouttez et pressez bien le pain, écrasez-le bien; mêlez persil, ciboule, intérieur, intestins, chair à saucisses et pain, assaisonnez de sel, poivre et épices, goûtez pour vous assurer si cette farce est de bon assaisonnement.

Etendez les deux bécasses désossées, couvrez-les du côté de l'intérieur d'une couche de farce; faites une incision dans l'épaisseur de la chair des ailes pour y introduire de la farce; mettez-en aussi à la place des os des ailes et des cuisses; mettez de place en place sur cette couche de farce quelques languettes de poitrine de porc, puis une nouvelle couche de farce, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour remplir l'intérieur de chaque bécasse; refermez chaque bécasse et façonnez de forme ovale; entourez chaque bécasse d'une couche de farce.

Mettez au fond de la pâte que vous avez dressée une barde de lard; posez sur cette barde une couche

mince de farce, puis les deux bécasses que vous couvrez et entourez aussi bien que possible de farce ; couvrez encore d'une barde, et parsemez d'un peu de thym et de laurier à peu près la même quantité que vous avez mise au fond. Mettez au four assez doux ; il faut bien deux heures de cuisson.

Une demi-heure avant la parfaite cuisson, vous introduisez par le petit trou du couvercle un verre de jus que vous aurez fait avec les os des bécasses, les débris et les couennes de la viande de porc que vous avez employée.

Pâté d'alouettes de Pithiviers. — Pour un pâté d'une douzaine d'alouettes, ayez une livre de chair à saucisses ; deux bardes de lard grandes comme la main et épaisses au plus comme un sou; une douzaine de petites bardes aussi minces que possible pour entourer les alouettes ; 125 grammes de pain au levain doux, soit régence, soit flûte, que vous mettez tremper dans de l'eau.

Plumez, flambez les alouettes, ôtez la noix ou gésier, mettez de côté l'intérieur et les intestins.

Hachez et pilez au mortier un peu de persil et de ciboule ; ajoutez l'intérieur et les intestins des alouettes, pilez en pâte ; ajoutez la chair à saucisses ; pilez ; égouttez et pressez bien le pain, ajoutez-le au mélange ci-dessus, ajoutez sel et poivre, mêlez bien avec la main. Faites cuire un peu de cette farce pour goûter si elle est de bon assaisonnement ; emplissez les alouettes de farce, et bardez-les.

Dressez la pâte d'une capacité assez grande pour contenir les alouettes en deux rangées superposées.

Saupoudrez le fond d'un peu de poivre et de sel et d'un peu de feuille de laurier et d'un peu de thym rompus en tout petits morceaux, puis mettez une des grandes bardes de lard. Posez sur cette barde une couche mince de farce, puis six alouettes bardées et farcies, couvrez et environnez aussi bien que possible de farce; mettez les six autres alouettes, puis une dernière couche de farce ; couvrez de la dernière barde ;parsemez le dessus d'un peu de sel, poivre, thym et laurier. Pressez bien le tout; fermez. Faites cuire à four assez doux; il faut deux heures au plus.

Une demi-heure avant la parfaite cuisson vous introduirez par le petit trou du couvercle un demi-verre de jus que vous aurez fait avec un peu de jarret de veau et les os et les couennes du porc qui vous aura servi à faire la chair à saucisses.

Laissez complètement refroidir avant d'ouvrir le pâté.

On peut désosser les alouettes; si on a la patience de les désosser, on obtient un mets encore plus raffiné.

Pâté de bécassines. — Se fait exactement comme le pâté d'alouettes.

Pâté de foie gras. — Ayez : un kilog. de foie de veau; un kilog. de foie gras; 250 grammes de poitrine de porc frais sans couenne ni nerfs ; 750 grammes de panne de porc frais; 125 grammes de pain au levain doux; 550 grammes de truffes.

Coupez le foie gras en morceaux de l'épaisseur de la moitié du doigt au plus.

Hachez et pilez au mortier une échalotte et deux branches de persil; ajoutez le foie de veau, la poi-

trine de porc frais et la panne; ajoutez à ce mélange le pain que vous avez fait mijoter vingt-cinq à trente minutes avec un verre d'eau; assaisonnez de sel, poivre, épices. Hachez, pilez et mélangez bien le tout.

Etendez une couche de cette farce de l'épaisseur du doigt au fond de la pâte; mettez dessus des tranches de foie gras et des tranches de truffes; saupoudrez d'un peu de sel, de poivre et d'épices; mettez une nouvelle couche de farce; puis une nouvelle couche de foie gras et de truffes; et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit pleine; ayez soin de terminer par une couche de farce; couvrez d'une barde de lard très mince; mettez une feuille de laurier dessus; fermez la croûte et faites cuire trois heures environ à four pas trop chaud.

Pour la croûte d'un pâté de la quantité de viande indiquée ci-dessus, il faut un litre et demi de farine; 250 grammes de beurre; 2 œufs, plein une cuillère de sel fin; un demi-verre d'eau (Pour la pâte, voir page 51).

Pâté de foie de veau. — Imitation du pâté de foie gras.

Ayez deux kilos de foie de veau; un kilo de poitrine de porc frais; 500 grammes de panne; 125 grammes de pain qu'on aura mis tremper à l'avance dans de l'eau.

Partagez le morceau de foie en deux; coupez l'une de ces parties en tranches au plus de l'épaisseur du doigt; hachez l'autre avec la poitrine de porc frais débarrassée de sa couenne. Hachez très fin, pilez même, mêlez avec le pain trempé bien égoutté, et pressé, assaisonnez de sel, poivre et

épices... goûtez si cette farce est convenablement assaisonnée,.. pilez de nouveau.

Mettez une couche de farce au fond de la pâte, puis une couche de tranches de foie... saupoudrez de sel et poivre, et ainsi de suite. Terminez par une couche de farce. Mettez en dessus une barde de lard très mince, sel, poivre, une feuille de laurier... Fermez. Faites cuire trois heures à feu très doux.

Pâté de saumon. — Pour environ 2 kilos de saumon, préparez un kilo et demi de la farce suivante:

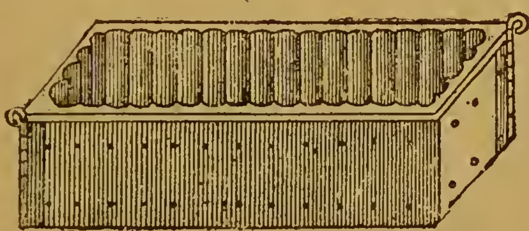
Chair de poisson (merlan, carpe ou brochet); ôtez les arêtes, hachez, pilez au mortier. Ajoutez pour 500 grammes de chair de poisson 300 grammes de beurre et 125 grammes de pain au levain doux trempé dans de l'eau; ajoutez deux œufs, sel et poivre, pilez et mélangez bien le tout ensemble.

Prenez un moule de grandeur à contenir poisson et farce, garnissez-le de pâte faite avec une livre et demie de farine, un demi-verre d'eau et 250 grammes de beurre, une cuillerée de sel fin (*Voir pâte pour croûte de pâté et manière de la dresser dans un moule, page* 51). Mettez une couche de farce au fond, mettez dessus des tranches de saumon de l'épaisseur du doigt; saupoudrez d'un peu de sel, de poivre et d'épices. Etendez une couche de farce et dessus une nouvelle couche de saumon, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pâté soit rempli; il faut terminer par une couche de farce. Couvrez avec de la pâte dont vous avez employé la plus grande partie à garnir le moule; soudez en imbibant d'eau les bords du couvercle et des côtés. Faites un trou au milieu du couvercle pour laisser

une échappée à la vapeur; dorez avec un jaune d'œuf mélangé d'eau; faites cuire à four doux deux heures et demie. Une demi-heure avant la parfaite cuisson, introduisez par le trou du couvercle un demi-verre d'eau ou de bouillon mélangé de deux cuillerées d'eau-de-vie.

Au lieu de tout saumon, on peut mettre pour confectionner ce pâté moitié d'un gros poisson blanc comme esturgeon, turbot, etc., et moitié saumon.

Pour les pâtés de poisson, DITS PATÉS DE CARÊME, on a l'habitude de prendre des moules en forme de parallélogramme, de la dimension à peu près d'une brique de savon. Ces moules sont à charnières comme les autres.



Moule à pâté long.

Pâtés chauds

Les pâtés chauds sont des croûtes de pâte garnies d'un ragoût ou mets quelconque. Ils se divisent en trois catégories : les pâtés chauds proprement dits, les vol-au-vent et les tourtes d'entrées, et les timbales.

Pâtés chauds. — Prenez un litre et demi de farine, 250 grammes de beurre, 2 œufs, plein une cuillère de sel fin, un demi-verre d'eau fraîche en été, tiède en hiver.

Faites un trou au milieu de la farine et mettez-y le beurre, les œufs et le sel; mêlez beurre et œufs, puis peu à peu incorporez-y la farine, puis à mesure que le mélange s'affermit ajoutez-y un peu d'eau. *Cette pâte une fois terminée doit être assez ferme, et pour atteindre ce but ne mettez pas le demi-verre d'eau tout d'un coup par crainte qu'il n'y en ait trop; on peut en mettre un peu plus que le demi-verre si la pâte est trop ferme; mais il faut faire en sorte de ne pas avoir besoin de remettre de la farine, parce que cela changerait les proportions.*

La pâte étant bien liée et réunie en boule, aplatissez-la en la foulant avec la paume de la main, puis rassemblez-la. Faites cette manœuvre trois fois en hiver, deux en été, pas davantage, vous risqueriez que votre pâte ne soit pas liée et qu'elle se casse pendant le dressage ou pendant la cuisson; étendez cette pâte de l'épaisseur de moitié du doigt et dressez-la autour d'une casserole ou d'un moule à pâté en vous y prenant de la manière suivante:

Beurrez la casserole ou le moule; étendez la pâte d'abord sur toute la superficie du fond, puis montez le long des parois du moule en ayant soin d'entrer dans toutes les cannelures s'il y en a; coupez la pâte qui dépasse, mais pas tout près du moule, il faut bien laisser un centimètre; pincez avec les doigts pour faire sur ce bord une sorte de petite moulure.

Comme il faut que cette pâte cuise sans le mets dont on doit la garnir, emplissez-la, pour l'empêcher de s'affaisser et soutenir le couvercle, de papier mou chiffonné ou de vieux linge que l'on tasse en lui donnant la forme nécessaire pour soutenir les

bords de la pâte et le couvercle pendant la cuisson.

Rassemblez les rognures de pâte ; étendez et taillez un couvercle ; posez sur le papier qui garnit l'intérieur de votre pâté ; percez le couvercle de quelques piqûres pour éviter le soulèvement qui aurait lieu par la dilatation de l'air intérieur ; dorez et faites cuire une heure et demie.

Garniture des pâtés chauds. — Les pâtés chauds se garnissent de ragoûts de volaille, de ragoûts de foies, crêtes et rognons de coq, de ris de veau, de ragoûts de veau, agneau, lapin, de cervelles, de filets de poisson, de tronçons d'anguilles, de ragoûts d'alouettes ou autres petits oiseaux, de quenelles et de boulettes de différentes viandes. Presque toujours les mets que l'on met dans les pâtés chauds sont accommodés au brun (Voir à la table des matières, *Garnitures de pâtés chauds*).

On dispose le mets le mieux possible dans la croûte, on pare le dessus des morceaux les meilleurs et même de quelques écrevisses si l'on veut, puis on replace sur le tout le couvercle qui laissera voir la garniture qui doit bomber un peu au-dessus du bord de la croûte.

Tourtes d'entrée et vol-au-vent

La tourte d'entrée et le vol-au-vent sont deux genres de pâtés chauds qui se ressemblent beaucoup ; la seule différence qui existe entre eux, c'est que la tourte est faite avec un fond et un couvercle de pâte brisée et un bord de pâte feuilletée, tandis que le vol-au-vent est tout en pâte feuilletée.

Le pâté chaud proprement dit, dont nous venons de donner la recette plus haut, et le vol-

au-vent se font plus étroits et plus élevés que la tourte d'entrée.

Tourte d'entrée. — Faites de la pâte feuilletée comme il est indiqué page 42. Etendez-la de l'épaisseur de deux doigts; découpez au moyen d'un couvercle de casserole cette pâte en rond; enlevez le milieu de manière à ne laisser qu'une bande en forme de couronne plus ou moins large suivant la dimension qu'aura la tourte.

Pétrissez vos rognures de pâte, partagez en deux, étendez chaque morceau de l'épaisseur de deux décimes et faites deux ronds en vous servant pour guide du même couvercle qui vous a servi à faire une couronne de pâte. Ces ronds de pâte ne lèveront pas puisqu'on les a pétris, et serviront de fond et de couvercle pour la tourte.

Prenez un de ces ronds de pâte qui sera le fond de la tourte; sur ce fond placez du papier ou du linge façonné en forme de demi-boule; sur ce remplissage placez le second rond de pâte qui s'arrondira sur le remplissage et que vous souderez au premier sur les bords avec de l'eau; il constituera le couvercle de la tourte; pour décorer le couvercle, faites quelques incisions en carrés ou en losanges avec un couteau. Placez enfin sur les bords soudés des deux ronds de pâte la bande en couronne que vous soudez avec eux en l'imbibant d'eau, en ayant bien soin de ne pas la fouler, ce qui l'empêcherait de faire tout son effet. Dorez à l'œuf et mettez à four assez chaud. Il faut environ une demi-heure, trois quarts d'heure de cuisson.

Au moment de servir, détachez le couvercle en suivant le contour intérieur du bord de la tourte,

enlevez le remplissage, garnissez la tourte, mettez le couvercle et servez.

Les tourtes d'entrée se garnissent de la même manière que les pâtés chauds *(Voir garnitures de pâtés chauds, pag.* 69), mais principalement de mets accommodés au blanc,

Vol-au-vent. — Faites de la pâte feuilletée comme il est indiqué pag, 42. Etendez-la de l'épaisseur d'un doigt et demi. Posez dessus un couvercle de casserole, plus ou moins grand suivant que vous voulez votre vol-au-vent plus ou moins grand, coupez avec un couteau, en suivant les contours du couvercle, la pâte qui dépasse; ôtez le couvercle, tracez avec le couteau un cercle à trois centimètres du bord de la pâte en enfonçant le couteau aux trois quarts de l'épaisseur de la pâte. Le rond indiqué par cette incision circulaire formera plus tard le couvercle, décorez-le d'incisions peu profondes en carrés ou en losanges; dorez à l'œuf et faites cuire une demi-heure trois quarts d'heure à four pas trop chaud,

Si votre feuilletage est bien réussi, au bout de 10 minutes un quart d'heure vous verrez la pâte monter; elle doit monter du double au moins.

Lorsque votre pâte est cuite, bien montée et d'une belle couleur, retirez-la du four; enlevez la partie qui doit être le couvercle ; videz l'intérieur qui se compose de pâte non cuite, et le vol-au-vent est prêt à recevoir sa garniture.

Les vol-au-vent se garnissent de la même manière que les pâtés chauds (*Voir garnitures de pâtés chauds, pag.* 69). Mais principalement, comme les tourtes, de mets accommodés au blanc.

Les PETITS VOL-AU-VENT se font exactement de la même manière que les grands, seulement vous étendez votre pâte un peu plus et la laissez moins épaisse et vous employez comme guide pour couper les ronds de pâte, au lieu d'un couvercle de casserole, soit une soucoupe, soit un verre plus ou moins grand, selon que vous voulez vos vol-au-vent plus ou moins grands.

Ces petits vol-au-vent se garnissent avec les mêmes espèces de garnitures que les grands, mais les morceaux sont coupés beaucoup plus petits et débarrassés de leurs os ou de leurs arêtes selon que l'on emploie de la viande ou du poisson.

Les BOUCHÉES A LA REINE sont de tout petits vol-au-vent garnis de ragoût financière au blanc (*voir page* 77), où chaque chose (viande, quenelles, truffes) est coupée en tout petits morceaux.

Les PATÉS AU JUS sont de petits vol-au-vent un peu plus grands que les bouchées à la reine et que vous garnissez de ragoût financière brune (*voir pag*. 76) où chaque chose (viande, quenelles, truffes, etc.,) est coupée en tout petits morceaux.

Timbales. — Croûtes de pâtisserie servant à contenir certaines préparations culinaires. Elles tirent leur nom du moule où on les fait cuire et dont elles conservent la forme. Ce moule sert aussi pour les charlottes montées, russes, etc.

Pour confectionner une timbale devant contenir un mets pour une douzaine de personnes environ, prenez 500 gr. de farine, plein une cuillère de sel fin ; 250 gr. de beurre, deux œufs, un demi-verre d'eau au plus ; mélangez et pétrissez bien le tout ensemble ; étendez cette pâte avec le rouleau, puis

pliez-la; faites cette manœuvre trois ou quatre fois; étendez-la de l'épaisseur de moitié du doigt au plus; beurrez un moule ou une casserole et garnissez les côtés et le fond avec la pâte que vous venez de préparer; coupez de la pâte tout ce qui excède le bord du moule ou de la casserole et versez dedans le ragoût ou toute espèce de mets que doit renfermer la timbale et qui doit être assaisonné et préparé, et presque complètement cuit; faites avec les rognures de pâte un couvercle dont vous couvrez la timbale et que vous collez sur les bords avec un peu d'eau; faites cuire environ une heure et demie, renversez sur un plat et servez.

On fait des timbales de toutes les dimensions et de toutes espèces.

La reine des timbales est la timbale milanaise.

Timbale milanaise. — Faites une timbale d'après le procédé indiqué ci-dessus, seulement faites cuire remplie de papier de manière à ne verser le macaroni dedans qu'au moment de servir. Enlevez le couvercle, ôtez le papier et mettez à la place un macaroni à la financière accommodé de la manière suivante :

Macaroni Financière. — Le macaroni presque cuit dans l'eau et bien égoutté, on le remet dans une casserole avec un ou deux verres de bon jus; on fait mijoter un quart d'heure environ; mettez gruyère et un peu de parmesan râpés très fin, en semant le fromage d'une main et tournant de l'autre; ajoutez un ragoût financière brune et une ou deux cuillerées de purée de tomates. Versez dans la timbale.

On peut remplacer le macaroni par des nouilles.

Nouilles (1). — Pour faire des nouilles, mêlez œufs et farine; pétrissez très dur; roulez très mince; coupez très mince : faites cuire dans l'eau bouillante un peu salée, faites sécher sur une serviette : conservez sèchement.

Recettes des différents mets, ragoûts et préparations culinaires qui peuvent être servis dans une tourte, un vol-au-vent, un pâté chaud ou une timbale.

Fricassée de poulet. — Découpez le poulet de la manière suivante: enlevez une cuisse; coupez en deux au joint; coupez la patte au joint. Enlevez l'aile du même côté; coupez en deux si l'aile est forte, détachez l'aileron. Procédez de même pour l'autre cuisse et l'autre aile. Coupez le cou entre les deux épaules; séparez la tête; coupez le reste du cou en deux. Séparez l'estomac des reins. Coupez l'estomac en deux; les reins aussi en deux, quelquefois en trois, car, si la volaille est forte, on peut fendre le morceau où tient le croupion en deux.

Si le poulet est très gros, vous pouvez couper chacun des morceaux ci-dessus en deux ou trois; trop gros, ils gêneraient pour les disposer dans la croûte.

Quand le poulet est ainsi coupé par morceaux, faites-le tremper une heure ou deux dans de l'eau tiède pour le blanchir, changez l'eau si elle est trop chargée. Egouttez vos morceaux dans une passoire.

(1) *Macaroni* et *Nouilles*. — Différentes façons de les accommoder. Voir table des matières.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et plein une cuillère à bouche de farine; remuez sur feu vif jusqu'à ce que beurre et farine soient bien mélangés; mouillez avec deux verres



Poulet découpé.

d'eau ou de bouillon sans couleur. Mettez dans cette préparation les morceaux de poulet, un peu de sel, un peu de poivre; puis, lorsque le poulet est près d'être cuit, une poignée de quenelles (*voir page* 49), une poignée de champignons bien épluchés et blanchis à l'eau bouillante; liez avec deux jaunes d'œufs ou un jaune d'œuf et une cuillerée de crème.

Ris, Cervelles au blanc. — On peut aussi garnir des tourtes et des vol-au-vent avec des ris et des cervelles. On les épluche et on les blanchit avec

soin et l'on les accommode comme le poulet ci-dessus, avec des quenelles et des champignons.

Alouettes au roux. — Pour une douzaine d'alouettes :

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre ; une fois fondu, ajoutez une cuillerée de farine ; tournez sur le feu jusqu'à ce que beurre et farine soient d'une belle couleur marron... Éteignez avec un verre d'eau ou de bouillon ; mettez-y une demi-livre de poitrine de porc coupée en petits dés, sel, poivre, bouquet garni... faites bouillir une heure à petit feu ; mettez les alouettes dont vous avez ôté les noix... faites cuire vingt minutes ; ôtez le bouquet et servez.

Autre ragoût d'alouettes. — Faites cuire les alouettes au roux comme il est indiqué ci-dessus... ajoutez dix minutes avant leur parfaite cuisson douze ou quinze champignons bien épluchés, entiers ou par morceaux ; on peut aussi mettre des morceaux de ris de veau, de cervelles, des petites quenelles, etc.

Financière brune, garniture. — Mettez dans une casserole un litre de bouillon ; mettez-y une poignée de crêtes et de rognons de coq préparés (*voir crêtes et rognons de coq*) ; une poignée de quenelles (*voir page* 49) ; une poignée de champignons bien épluchés et blanchis à l'eau bouillante, une ou deux truffes coupées par tranches ; un ou deux fonds d'artichauts coupés par petits morceaux ; quelques petits morceaux de ris de veau et de foies de volaille ; quelques petits morceaux de langue à l'écarlate, une vingtaine d'olives dont on ôte le noyau ; un verre à vin de vin blanc ou de vin de

Madère ; un peu de sel ; un peu de poivre. Faites mijoter vingt minutes environ. Ajoutez trois ou quatre cuillerées de jus ; liez avec un peu de fécule ou de farine. Mettez dans le plat ; rangez dessus le mets auquel cette financière doit servir de garniture.

Cette financière est celle dont on garnit les petits pâtés chauds. Chaque chose y est coupée, lorsqu'on l'emploie pour ces petites pâtisseries, en petits morceaux.

Financière blanche, garniture et entrée. — Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre et plein une cuillère à bouche de farine ; remuez sur feu vif jusqu'à ce que beurre et farine soient bien mélangés ; mouillez avec deux verres d'eau ou de bouillon *sans couleur*.

Mettez dans cette sauce une poignée de crêtes et de rognons de coq préparés (*crêtes et rognons de coq, page* 80) ; une poignée de quenelles (*voir page* 49) ; une poignée de champignons bien épluchés et blanchis à l'eau bouillante ; une ou deux truffes coupées par tranches ; un ou deux fonds d'artichauts coupés par petits morceaux ; quelques petits morceaux de ris de veau et de foies de volaille ; un peu de sel ; un peu de poivre. Faites mijoter vingt minutes environ. Liez avec deux jaunes d'œufs.

Cette financière est celle avec laquelle on garnit les bouchées à la reine ; il faut que chaque chose y soit coupée en tout petits morceaux.

Jus. — Le JUS est une des préparations culinaires les plus agréables et les plus hygiéniques. S'il n'est pas indispensable dans beaucoup de cas, il

est un accessoire des plus précieux et sert à l'amélioration de presque toutes les sauces. Quand on prépare un dîner d'apparat, ou de gourmet, il est de grande ressource.

Pour beaucoup de maîtresses de maison, il semble que la confection du jus est la *mer à boire.*

J'avoue qu'après l'explication qu'elles m'en donnaient, j'aurais bien moi-même reculé d'épouvante.

Voici une excellente recette, qui a le double avantage d'être prompte et économique et qui sera bien accueillie, j'en suis sûr, de toutes les ménagères.

Pour faire un litre de jus, ayez :

250 grammes (*une demi-livre*) de jarret de bœuf;

250 grammes (*une demi-livre*) de jarret de veau ;

Un pied de veau.

Coupez le jarret de bœuf et le jarret de veau en morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf, plutôt plus petits que plus gros; mettez dans une casserole avec une grosse carotte ou deux carottes moyennes coupées en ronds, un gros oignon ou deux oignons moyens également coupés en ronds, un bouquet garni composé de la moitié d'une feuille de laurier, de long comme la moitié du doigt de thym, de deux branches de persil et d'une toute petite branche de céleri, deux clous de girofle, sel et poivre (*Le sel et le poivre en petite quantité; il vaut mieux que le jus soit plutôt fade que trop assaisonné; car s'il était trop assaisonné, cela pourrait être un inconvénient pour les sauces dans lesquelles on l'emploierait*). Mettez aussi dans la casserole tous les os, toutes les parures et ro-

gnures de viande que vous aurez, couennes de lard, gésiers et abatis de volaille... A condition que tout cela soit de la plus grande fraîcheur.

Couvrez et faites suer sur feu assez vif. Remuez de temps en temps. Quand les viandes, les ronds d'oignons et de carottes commenceront à prendre une belle couleur dorée et leur jus à s'attacher à la casserole, versez de l'eau froide en assez grande quantité pour que légumes, os et viande baignent complètement, même pour qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt au-dessus. Remuez et détachez le jus attaché autour de la casserole.

Ajoutez le pied de veau, que vous pouvez couper en deux ou trois.

Faites bouillir deux heures *au moins*. Lorsque votre cuisson est réduite à peu près à la quantité d'un litre, passez dans une passoire très fine et laissez refroidir pour vous en servir au besoin. Une ou deux cuillerées de jus améliorent beaucoup les sauces, et l'on peut en mettre dans presque toutes. La plupart des *sautés* en acquièrent une grande qualité.

Avant de se servir du jus, on ôte la couche de graisse qui s'est formée dessus et que l'on peut mettre avec les autres dégraissis, mais qui nuirait à la qualité du jus, car le jus pour être bon doit être parfaitement dégraissé.

Le pied de veau, que vous ôterez du jus aussitôt que vous le croirez cuit, peut être accommodé à toutes espèces de sauces.

Comme on le voit, ce procédé pour faire un litre de jus est peu coûteux, puisque la plus grande dé-

pense consiste dans une demi-livre de jarret de bœuf et une demi-livre de jarret de veau.

Clarification du jus. — Il est des circonstances où, pour la beauté des sauces, il est nécessaire que le jus soit parfaitement clair et limpide, ainsi pour les galantines, les volailles et les œufs au jus. Parfois, par le seul fait d'une ébullition à gros bouillons, on obtient un bon résultat; mais parfois ce moyen ne suffit pas. Employez alors la méthode suivante :

Le jus fait, bien passé et dégraissé, remettez-le sur le feu. Lorsqu'il commence à bouillir, mettez, pour un litre de jus, deux blancs d'œufs battus en neige. Mélangez bien. Laissez mijoter une demi-heure, passez à travers une serviette très fine, sans presser. Vous aurez un jus d'une belle nuance, très clair et très transparent.

Crêtes de coq et rognons de coq, garniture. — Mettez les crêtes de coq dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles baignent entièrement; mettez sur feu vif et tournez avec une cuillère; aussitôt que la petite peau de dessus commence à se soulever, retirez la casserole du feu et mettez-y de l'eau froide de manière à rendre l'eau moins chaude et que les crêtes ne cuisent pas, ce qui les empêcherait de dégorger; enlevez la petite peau des crêtes et mettez-les pendant plusieurs heures tremper dans de l'eau salée; au bout de cinq à six heures, ôtez-les de l'eau salée et mettez-les dans de l'eau froide, que vous changez au bout d'un certain temps jusqu'à ce que les crêtes soient bien blanches.

Une fois bien blanches, faites-les cuire avec eau

ou bouillon, un peu de beurre et un jus de citron.

Quand elles sont aux trois quarts cuites, ajoutez les rognons de coq; tournez avec une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes; quelques minutes suffisent; il faut qu'ils cuisent sans que l'eau bouille, car l'ébullition les abîmerait.

Les crêtes et les rognons de coq ainsi préparés et cuits peuvent être employés comme garniture; il suffit de les ajouter aux sauces où l'on pense qu'ils seront de bon effet; on leur adjoint souvent des morceaux de ris de veau. Ils entrent pour une large part dans la confection des *financières* dont nous avons donné la recette (*pages* 76 *et* 77), et qui sont de véritables ragoûts et garnitures de gourmets.

Écrevisses au naturel. — Mettez dans une casserole avec sel, poivre, thym, laurier, persil, oignons coupés en rouelles, la quantité d'eau nécessaire pour que les écrevisses baignent entièrement. Lorsque l'eau bout à gros bouillons, mettez-y les écrevisses que vous avez lavées et auxquelles vous avez enlevé la nageoire du milieu de la queue qui entraîne avec elle le petit boyau noir et amer. (*Cette opération a dû être faite au dernier moment, de manière que les écrevisses n'aient pas le temps de mourir avant qu'on les mette dans leur cuisson.*) Laissez cuire 4 minutes, si les écrevisses sont petites; 5, si elles sont moyennes; 6, si elles sont grosses, à partir du moment où l'eau recommence à bouillir.

Pour bien réussir la cuisson des écrevisses, il faut qu'elle ait lieu à grand feu, de manière à ce qu'elle ne languisse pas.

Otez la casserole ou le chaudron du feu; laissez

5.

encore les écrevisses dans leur cuisson 10 à 15 minutes; si on les ôtait immédiatement, elles dessécheraient; goûtez si elles sont de bon assaisonnement; rajoutez du sel et du poivre s'il en est besoin... ôtez.

Les écrevisses sont d'un charmant effet placées au-dessus des mets qui garnissent les pâtés chauds, les tourtes et les vol-au-vent et terminent bien leur ornementation. Placez-en quatre ou cinq tout à fait en dessus, et placez le couvercle de manière qu'on les aperçoive en partie.

Pâtés aux huîtres. — Faites de tout petits vol-au-vent de la dimension des bouchées à la reine remplissez-les chacun d'une belle huître préparée de la manière suivante : détachez-les avec soin des coquilles, faites raffermir dans leur eau sur feu doux; égouttez-les, faites fondre avec un peu de farine, du beurre, mouillez avec un peu d'eau ; faites jeter un ou deux bouillons, mettez les huitres ; liez avec un jaune d'œuf.

Pâtés aux crevettes. — Faites fondre du beurre avec une petite cuillerée de farine, éteignez avec un peu d'eau; faites bouillir quelques minutes; mettez les crevettes cuites et écalées soigneusement; liez avec un jaune d'œuf; remplissez-en de tout petits vol-au-vent.

On peut ajouter aux crevettes de tout petits morceaux de sole ou d'autres poissons et quelques champignons coupés en tout petits morceaux.

Petits pâtés. — Faites de la pâte feuilletée comme il est indiqué pages 42-43. Etendez-la de l'épaisseur d'un décime et, avec un coupe-pâte en fer-blanc de 8 centimètres de diamètre, découpez en rondelles

(*si l'on n'a pas de coupe-pâte, on peut se servir d'un verre comme guide et découper la pâte tout autour avec un couteau*); mouillez le dessus de chaque rondelle; mettez au milieu de chacune une petite boulette, grosse au plus comme une noix, de godiveau ou de toute autre farce de viande, recouvrez d'une autre rondelle, et avec un coupe-pâte, ou un autre verre plus petit que le premier, appuyez sur chaque pâté de manière à bien souder ensemble les deux rondelles. Dorez-les à l'œuf et faites-les cuire à four très chaud. Retirez-les de belle couleur et bien montés, et mangez chauds.

Pâtés ovales. — Pour douze pâtés prenez 500 grammes de pâte brisée (*Voir pag.* 42, *Pâte brisée*) ou de pâte feuilletée (*Voir pages* 42-43, *Pâte feuilletée*), étendez-la très mince; découpez-la, en vous servant d'un bol à café au lait comme guide, en rondelles; imbibez la superficie de chaque rondelle d'un peu d'eau; posez sur chacune un petit tas de viande hachée ou de farce à quenelles; repliez chaque rondelle en deux de manière à envelopper la viande et à présenter la forme d'un petit chausson; mouillez les bords pour les coller ensemble et relevez un peu avec les doigts de manière à former une sorte de petite torsade; dorez et faites cuire une demi-heure environ à four bien chaud.

Cassolettes. — Prenez de la pâte brisée, étendez-la de l'épaisseur d'un sou; coupez en rondelles de la grandeur de l'orifice d'un verre ordinaire; garnissez-en de petits moules; faites cuire à four assez chaud vingt minutes.

Ces cassolettes ou petits vases de pâte se garnis-

sent de toute espèce de petits ragoûts de viande, de poisson, de coquillage, etc.

Si l'on n'a pas de moules, on peut faire des cassolettes en s'y prenant de cette autre manière :

Une fois la pâte étendue de l'épaisseur d'un sou, découpez des rondelles de deux grandeurs ; de la grandeur de l'orifice d'un verre et autant d'un peu plusgrandes. Posez sur les plus petites une boule de papier; recouvrez avec les plus grandes; collez les bords, dorez et faites cuire.

Les cassolettes cuites, enlevez dessus un petit rond qui formera le couvercle et par l'ouverture duquel vous enlèverez la boule de papier.

Brioches. — Pour une brioche d'une livre et demie prenez : 500 gr. de farine ; six œufs ; 375 gr. de beurre ; 15 gr. de levure de bière solide ; une cuil-



Brioche.

lerée comble de sucre râpé; une cuillerée à café comble de sel ordinaire bien égrugé.

Avec la farine, faites deux enceintes sur la planche à pâtisserie, l'une avec à peine un tiers, l'autre avec les deux autres tiers.

Dans la première, la plus petite, mettez la levure

avec un demi-verre d'eau un peu tiède; délayez bien la levure, puis incorporez peu à peu la farine. Une fois levure et farine bien amalgamées, mettez en boule, faites une incision cruciale en dessus et mettez dans un endroit où il fait un peu chaud; c'est le *levain*.

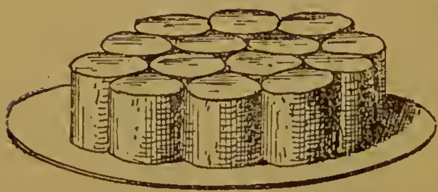
Dans la deuxième enceinte, mettez quatre œufs, le sucre râpé, le sel; mélangez bien en travaillant des doigts; incorporez peu à peu la farine à ce mélange; travaillez, fouettez avec la main, soulevez la pâte et, la rejetant violemment sur la planche... faites un trou; remettez un œuf, refaites le même travail de manipulation, et, toujours travaillant la pâte, mettez enfin, mais peu à peu, le sixième œuf. Ce premier travail demande bien un demi-heure.

Lorsque le levain commence à gonfler, tirez-le avec la main, en tous sens, pour en faire une espèce de galette que vous étendez sur la pâte de votre brioche; mêlez en rabattant la pâte des bords au centre; puis travaillez en coupant avec le pouce et l'index; rabattez des bords au centre; puis coupez avec le pouce et l'index.

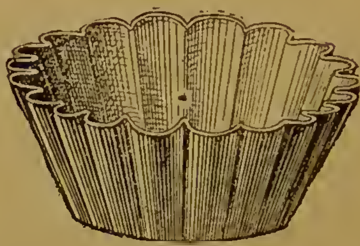
Une fois ce travail fait, laissez reposer la pâte onze ou douze heures; mettez en couronne ou en boule; dorez à l'œuf et faites cuire à four assez chaud une heure environ. On peut faire la pâte la veille et la faire cuire le lendemain.

Brioche en boule. — Pour disposer la brioche en boule, on s'y prend de la manière suivante: faites avec la pâte une boule un peu aplatie, foulez un peu le milieu, placez-y une annexe en forme de poire faite avec une petite portion de pàte que vous avez réservée dans ce but; faites, avec des ciseaux,

des incisions sur les bords de la grosse boule à une main de distance environ. On peut mettre cette brioche dans le moule ci-dessous :



Brioche roulée.



Moule à brioches.

Pour disposer la brioche en couronne : passez les doigts au milieu la pâte ; maniez avec les doigts des deux mains, en disposant en rond et élargissant peu à peu le cercle du milieu ; laissez reposer un instant avant d'enfourner.



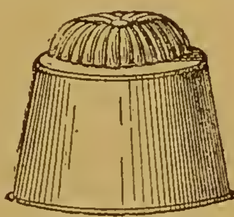
Brioche en couronne.

Brioche en couronne. — La recette ci-dessus est pour une brioche fine. Si l'on ne tient pas à avoir un produit aussi délicat, mettre un peu moins de beurre et d'œufs, et employer un peu de lait à la place du dernier œuf.

Brioche roulée. — Faites votre pâte d'après la recette de la brioche ci-dessus ; mélangez-y

250 grammes de raisin de Smyrne ou de Malaga bien épluché et 125 grammes de raisin de Corinthe bien lavé ; partagez en douze ou quatorze parties, que vous étendez chacune séparément avec le rouleau ; roulez-les en cylindres et disposez-les dans un moule les unes auprès des autres ; laissez reposer onze à douze heures et faites cuire une heure environ la brioche roulée ; laissez reposer un instant ; démoulez et imbibez bien avec un sirop fait de sucre, d'eau et de rhum.

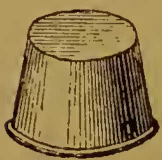
Baba. — Pour 6 ou 7 personnes, prenez 250 grammes de belle farine ; mettez-la dans une terrine, une soupière ou un saladier ; faites un trou au milieu, mettez dans ce trou deux cuillerées à bouche complètement pleines de levure de bière liquide, ou 6 grammes de levure solide que vous délayez soigneusement avec trois cuillerées d'eau tiède ; mêlez peu à peu de la farine avec de la levure que vous avez mise au milieu jusqu'à ce que vous soyez arrivé à avoir une pâte assez ferme, pétrissez bien dans vos mains ; mettez en boule ; reposez au milieu de la farine dont vous la couvrez en rabattant la farine des bords dessus. C'est le levain. Mettez-le, vase couvert, dans un endroit bien chaud, pas trop chaud pour que la pâte cuise cependant, jusqu'à ce que la pelote de pâte soit gonflée du double ou même du triple. Il faut bien de cinq à six heures.



Moule pour babas.

Une fois le levain bien gonflé, retirez-le de la farine ; refaites un trou au milieu de la farine ; mettez-y quatre cuillerées de lait, une cuillerée à

café comble de sel fin, 175 grammes de bon beurre; mêlez peu à peu avec la farine, en remuant et agitant bien, en fouettant la pâte avec les doigts pour ainsi dire ; ajoutez un œuf (blanc et jaune) ; continuez de bien mêler; ajoutez un autre œuf; pétrissez, maniez, travaillez votre pâte toujours dans le saladier ou la terrine. Enfin, mêlez à cette pâte votre levain ; mêlez bien sans, cependant, trop travailler la pâte... *Il faut que cette pâte soit un peu plus claire que celle de la brioche ;* si elle est trop épaisse, ajoutez un peu de lait.



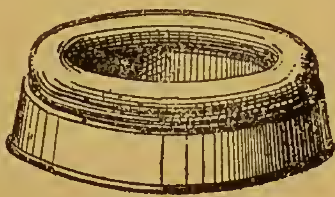
Moule pour petits babas.

Une fois la pâte bien mélangée avec le levain, faites un trou au milieu et mettez-y 50 grammes de sucre en poudre, un verre à vin de vin de Madère ou de rhum, 50 grammes de raisin de Malaga dont on a ôté les pépins et que l'on a coupé en deux, 50 grammes de raisin de Corinthe, 8 grammes de cédrat confit coupé en tout petits filets et une pincée de safran en poudre... Mélangez bien le tout. Mettez dans une casserole ou un moule beurré; comme cette pâte doit beaucoup gonfler, n'emplir le moule qu'à moitié; laissez reposer jusqu'à ce que la pâte ait atteint presque le haut du moule ; faites cuire une heure et demie à four assez doux.

Le baba chaud est bien meilleur que froid.

Savarin. — Pour 10 à 12 personnes ayez : 250 grammes de farine ; un demi-verre de lait ; gros comme une noix de levure de bière solide que vous délayez dans deux cuillerées d'eau tiède, ou deux cuillerées de levure liquide ; une cuillerée de sucre en poudre ; le quart d'une cuillère à café de sel; 160 grammes de beurre ; deux œufs

Faites un trou au milieu de la farine ; mettez-y les deux cuillerées de levure (*que la levure soit bien fraîche, car elle manquerait son effet*) et le quart environ du demi-verre de lait que vous aurez fait bouillir (*ne pas l'employer trop chaud*); pétrissez au milieu du trou en prenant peu à peu de la farine jusqu'à ce que levure, lait, farine forment une pâte assez dure (*il doit y entrer à peu près le quart de la farine*); faites une boule ; rabattez la farine dessus, couvrez le vase qui contient levain et farine d'un torchon et laissez lever dans un endroit chaud, mais pas assez chaud bien entendu pour cuire votre pâte.



Moule à savarin.

Lorsque le levain a doublé de volume (*il lui faut à peu près trois heures*), ajoutez-y le reste du lait, la cuillerée de sucre en poudre, le sel, un œuf (blanc et jaune) et les 160 grammes de beurre fondu à feu doux ; mêlez bien en fouettant, pour ainsi dire, avec la main ; mettez l'autre œuf ; mêlez bien de la même manière jusqu'à ce que la pâte prenne une apparence mousseuse.

Beurrez un moule à savarin ; pour la quantité de pâte indiquée ci-dessus, il faut un moule de 6 centimètres de hauteur et de 20 de diamètre. Semez à l'intérieur du moule beurré, au fond et sur les côtés, la valeur à peu près de deux cuillerées d'amandes hachées fin. Versez la pâte dans le moule ; il ne doit y en avoir que la moitié de la hauteur du moule. Mettez dans un endroit chaud. Lorsque la pâte remplira le moule (*il faut environ cinq à six heures*), faites cuire immédiatement à

four chaud une demi-heure environ. Laissez un peu refroidir ; démoulez et arrosez à différentes reprises avec un sirop de sucre parfumé soit avec un peu de vanille, soit un peu de rhum, soit un peu de kirsch.

Sirop pour imbiber le savarin. — Pour le savarin ci-dessus, mettez dans une casserole 125 grammes de sucre et un verre d'eau ; faites jeter quelques bouillons ; parfumez avec un verre à vin de rhum ou de kirsch.

Au lieu d'arroser le savarin avec ce sirop on peut l'arroser avec du lait d'avelines.

Savarin à la crème. — Faites un savarin comme ci-dessus ; remplissez le creux du milieu, au moment de le servir, d'une crème fouettée, de fromage bavarois, ou de crème patissière (*Voir p.* 28 *et* 29).

Galette campagnarde. — Pour 6 à 8 personnes, prenez chez le boulanger 500 grammes de pâte au levain doux ; mêlez-la avec 250 grammes de beurre et plein une cuillère à café de sel fin ; travaillez dans les mains jusqu'à ce que la pâte ne s'y attache plus ; arrondissez en boule ; aplatissez avec la main ; faites des incisions en dessus ; dorez avec de l'œuf, faites cuire 25 à 30 minutes à four très chaud.

Galette parisienne. — Pour 6 à 8 personnes, prenez 500 grammes de farine et 250 grammes de beurre ; une cuillerée de sucre en poudre.

Faites un trou au milieu de la farine ; mettez-y le beurre, un demi-verre d'eau, la cuillerée de sucre et plein une cuillère à café de sel fin ; mélangez bien le tout. Pétrissez bien la pâte ; faites-en une boule et laissez-la reposer une demi-

heure ; puis, aplatissez-la avec la main de l'épaisseur d'un doigt au moins et en lui maintenant sa forme ronde. Pincez le bord avec le pouce et l'index de manière à former des dentelures ; ornez le dessus d'incisions peu profondes en carrés ou en losanges ; dorez à l'œuf et faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure, à four chaud.

Galette ou gâteau de plomb. — Prenez 500 grammes de farine ; faites un trou au milieu ; mettez-y une cuillerée de sucre en poudre, plein une cuillère à café de sel fin, deux œufs (blancs et jaunes) et un demi-verre de lait, puis enfin 375 grammes de très bon beurre. Mélangez bien et pétrissez bien le tout ; réunissez le tout en boule ; aplatissez de l'épaisseur d'un doigt et demi au plus ; faites des incisions peu profondes, en carrés ou en losanges, en dessus avec un couteau ; pincez le bord avec le pouce et l'index pour former tout autour une sorte de dentelure ; dorez à l'œuf et enfournez à four bien chaud. Il faut environ une demi-heure, trois quarts d'heure de cuisson.

Galette ou gâteau feuilleté. — Faites de la pâte feuilletée comme il est indiqué page 43. Cinq minutes après le dernier *tour*, aplatissez avec le rouleau de l'épaisseur du doigt ; coupez en rond avec un coupe-pâte ou avec un couteau en vous servant pour guide d'un couvercle de casserole ; ornez le dessus de votre pâte coupée en rond d'incisions en carrés ou en losanges ; dorez à l'œuf et enfournez à four bien chaud. Il faut environ une demi-heure de cuisson.

Les rognures de pâte peuvent servir pour tartelettes, petits gâteaux, etc.

Galette cherbourgeoise. — Pour 10 à 12 personnes, faites fondre à feu doux 250 grammes de beurre ; délayez et fouettez, en vous servant d'une fourchette, avec 500 grammes de pâte au levain doux que vous prendrez chez le boulanger ; ajoutez deux œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, plein une cuillère à café de sel fin, continuez à fouetter encore pendant quelques minutes ; laissez reposer pendant deux heures dans un endroit tiède ; mettez dans un moule ou une casserole beurrés ; qu'ils ne soient pleins qu'aux trois quarts, parce que cette galette monte. Faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure ; démoulez et servez chaud.

Galette de Beauce. — Prenez 500 grammes de farine ; faites un trou au milieu ; mettez-y une bonne cuillerée de sucre en poudre ; un peu de levure solide délayée avec un peu d'eau tiède ; plein une cuillère à café de sel fin ; deux œufs ; deux cuillerées de crème double ; pétrissez bien le tout ; réunissez en boule ; étendez de l'épaisseur du doigt ; mettez sur la moitié de cette étendue de pâte 500 grammes de très bon beurre que vous avez aplati au moyen d'un torchon mouillé ; repliez votre pâte en quatre ; laissez reposer sept à huit minutes ; faites la même opération cinq à six fois ; aplatissez avec la main de l'épaisseur de cinq à six centimètres ; coupez en rond, à arêtes vives, au moyen d'un couvercle de casserole et d'un couteau ; faites des ciselures en dessus pour l'orner ; dorez à l'œuf ; faites cuire une heure, une heure et demie à four très chaud.

Gâteau de Lorraine. — Trois livres de farine ; six œufs ; 100 gr. de sucre ; une demi-livre de beurre ; un

quart de litre de crème double; 45 gr. de levure solide; un peu de sel fin; un quart de litre de lait environ.

Mettez deux livres de farine dans une terrine; ajoutez-y peu à peu les six œufs bien battus comme pour omelette; mêlez bien en clapotant avec la main droite au milieu de la farine; introduisez de même la crème; mettez le sucre écrasé, le sel, le beurre fondu, la levure délayée avec le lait tiède; tapotez, fouettez la pâte; ajoutez en pluie, de la main gauche, de la farine que vous prenez dans la farine que vous avez mise de côté. mettez jusqu'à bonne consistance, presque la livre y passera; partagez la livre en trois; faites-en de longs rouleaux avec lesquels vous confectionnerez une espèce de natte; placez sur un plateau beurré; laissez lever dans un endroit chaud quatre à cinq heures environ, jusqu'à ce que le gâteau soit augmenté d'un tiers; dorez au jaune d'œuf délayé avec de l'eau; enfournez à four assez chaud. Laissez cuire une heure.

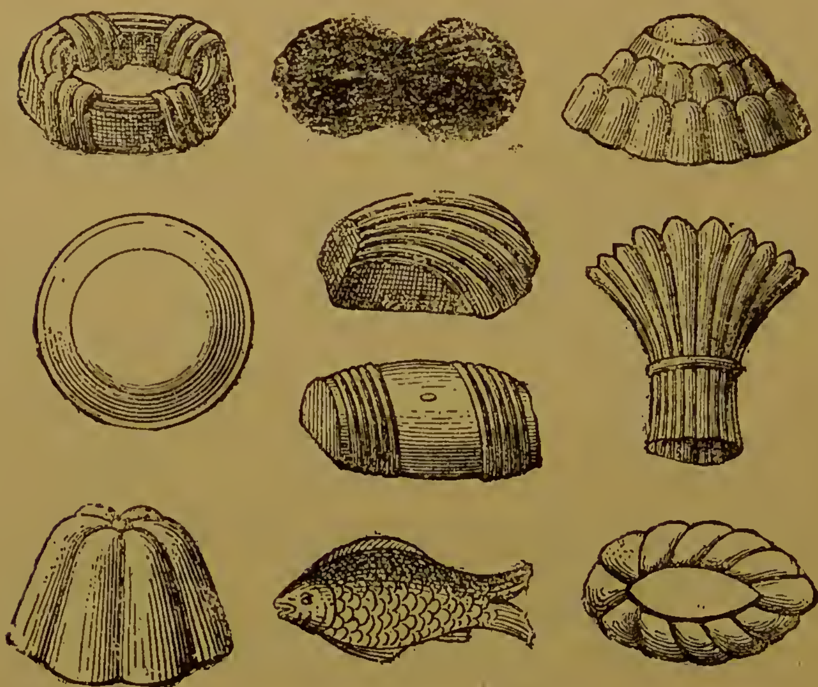
Gâteau breton. — Prenez 500 gr. de farine; faites-y un trou, mettez-y 250 gr. de sucre en poudre, 125 gr. de beurre, 125 gr. d'amandes débarrassées de leurs pellicules et pilées, un peu de râpure de zeste de citron, quatre œufs blancs et jaunes. Mélangez bien le tout. Cette pâte doit être un peu ferme : étendez-la en galette de l'épaisseur d'un doigt; parsemez le dessus d'un mélange d'amandes hachées fin et de sucre en poudre, faites cuire une heure à four pas trop chaud.

Petits gâteaux bretons. — Faites la même pâte que pour le gâteau breton ci-dessus; étendez avec le rouleau de l'épaisseur d'un sou; découpez-la en

petits ronds de la grandeur d'un pain à messe ; parsemez le dessus d'un mélange d'amandes hachées fin et de sucre en poudre, et faites cuire à feu doux.

Quatre-quarts. — Prenez trois ou quatre œufs ; même poids de farine ; même poids de beurre ; même poids de sucre en poudre.

Mêlez bien ensemble la farine, le beurre, le sucre



Moules pour madeleines.

et les jaunes d'œufs ; assaisonnez d'une pincée de sel et d'une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; ajoutez les blancs d'œufs battus en neige, mettez dans un moule beurré, saupoudrez de sucre et faites cuire une heure et demie à four pas trop chaud.

Quatre-quarts aux amandes. — Si l'on veut avoir

un quatre-quarts plus délicat, ajouter à la pâte 125 gr. d'amandes douces dépouillées de leurs pellicules et hachées fin, en parsemer aussi le dessus du gâteau avant de le mettre au four.

Pour enlever facilement la pellicule des amandes, il suffit de les laisser tremper quelques minutes dans de l'eau très chaude.



Moules pour madeleines.

Gâteau de Madeleine. — Faites fondre à feu doux dans un plat 60 gr. de bon beurre ; ôtez du feu ; ajoutez-y 120 gr. de farine, 150 gr. de sucre, une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, la moitié d'un zeste de citron râpé, trois jaunes d'œufs.

Battez en neige pas trop ferme les trois blancs d'œufs ; mélangez-les au moyen d'une cuiller

avec la pâte ci-dessus. Mettez dans une casserole ou un moule beurrés. Faites cuire une heure à four pas trop chaud.

On peut aussi le faire cuire sous le four de campagne.

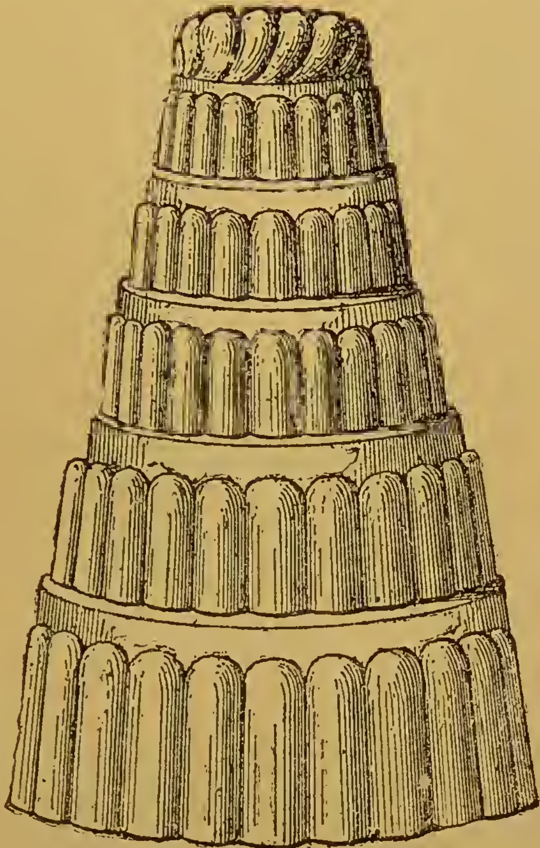
Si l'on veut de PETITS GATEAUX au lieu d'un gros, on met la pâte dans de petits moules et l'on fait cuire un peu moins de temps.

On fait des *Gâteaux-Madeleines* de tous les modèles possibles.

Gâteau d'amandes. — Prenez 250 gr. d'amandes; débarrassez-les de leurs pellicules; pilez-les au mortier avec 250 gr. de sucre, moitié du zeste d'un citron haché fin; mélangez, avec 60 gr. de fécule de pommes de terre, quatre œufs entiers plus deux jaunes; assaisonnez d'un peu de sel. Fouettez en neige bien dure les deux blancs d'œufs que vous avez conservés; mélangez bien avec la composition ci-dessus. Beurrez un moule ou une casserole et mettez-y votre pâte. Faites cuire à feu pas trop vif trois quarts d'heure, une heure.

Gâteau ou Biscuit de Savoie. — Prenez cinq œufs; séparez avec beaucoup de soin les jaunes des blancs; mettez les jaunes dans une terrine avec 250 gr. de sucre que vous avez bien frotté sur le zeste d'un citron avant de le mettre en poudre; battez bien le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux; ajoutez-y 125 gr. de farine; battez de nouveau. Fouettez à part les cinq blancs d'œufs en neige très ferme; mêlez-les avec le mélange qui se trouve dans l'autre terrine, peu à peu et en soulevant la pâte avec la cuiller sans la battre; mettez cette pâte dans un moule que vous avez eu soin

de beurrer et de chauffer à l'avance ; ne l'emplissez qu'à moitié. Faites cuire, à feu pas trop vif, une heure environ. Lorsque votre gâteau est d'une belle couleur dorée et que vous sentez qu'il a acquis

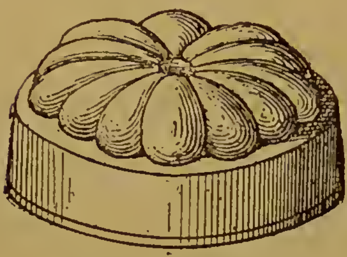


Biscuit de Savoie se démontant par étages.

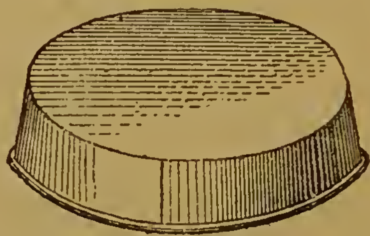
la fermeté convenable, retirez-le du four, laissez-le refroidir un peu et ôtez du moule. Remettez-le un instant au four pour lui donner plus de fermeté.

Si l'on préférait le gâteau à la fleur d'oranger au lieu de l'avoir au citron, on ne frotterait pas le sucre sur du zeste de citron et l'on mettrait dans la

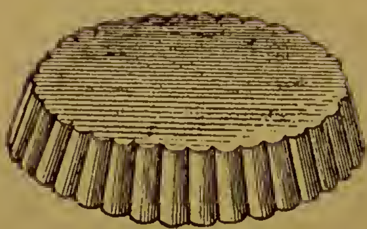
pâte un peu de fleurs d'oranger pralinées hachées fin : l'eau de fleurs d'oranger empêcherait le gâteau de monter. On peut aussi le faire à la vanille en y mélangeant un peu de poudre de vanille.



Moule à Manqué



Manqué uni.



Manqué cannelé.

Si l'on n'a pas de four, on peut faire cuire le gâteau de Savoie en enterrant le moule dans les cendres chaudes et en le couvrant d'un couvercle garni aussi de cendres chaudes, ou d'un four de campagne ; mais ces deux procédés de cuisson demandent un peu plus de soin et de surveillance.

Gâteaux dits Manqués. — Fouettez avec huit jaunes d'œufs 250 gr. de sucre ; ajoutez 200 gr. de farine et la moitié d'une cuillerée de rhum ; mélangez bien le tout et ajoutez-y 120 gr. de bon beurre fondu et les huit blancs d'œufs battus en neige ; versez dans un moule dont les rebords ont

une hauteur de 4 centimètres et que vous avez eu soin de beurrer légèrement et faites cuire à four assez doux une heure. Démoulez ; laissez refroidir ; coupez par morceaux de 3 centimètres de largeur ; faites sécher à l'étuve.

Ces pâtisseries se conservent assez longtemps.

Manqués pralinés. — Commencez comme les manqués ci-dessus ; une fois cuits, coupez ; couvrez chaque morceau de sucre en poudre ; semez dessus une couche ou d'avelines mondées et hachées fin, ou de noisettes, ou d'amandes également hachées ; faites sécher un instant au four.

Manqués au chocolat. — Commencez comme les précédents ; une fois en morceaux, couvrez légèrement chaque morceau, en dessus, d'une légère couche de gelée d'abricots ; posez ce côté sur du chocolat râpé fin ; faites sécher un instant au four.

Charlotte russe. — Prenez un moule uni dit *timbale* ; garnissez le fond et les côtés de biscuits à la cuiller serrés les uns contre les autres ; versez au milieu soit de la crème fouettée (*voir page* 26), soit de la composition de fromage bavarois (*page* 28), soit de la crème pâtissière (*page* 29) ;renversez sur un plat ; ôtez le moule et servez.

Pour dessert, vous pouvez faire de petites charlottes russes ; vous employez alors de tout petits biscuits à la cuiller et d'un moule pas plus grand qu'un gobelet d'enfant.

Marquis. — Faites un gâteau de Savoie comme il est indiqué page 96, laissez-le bien refroidir ; coupez-le en trois tranches dans le sens de son épaisseur ; mettez entre chaque tranche une couche de crème anglaise (voir page 28) ; enduisez le dessus

et les côtés de ce gâteau avec du chocolat fondu sur feu doux avec très peu d'eau (*125 gr. de chocolat dans deux cuillerées d'eau*). Laissez sécher un peu et servez entouré du reste de la crème.

Génoise. — Mettez dans une terrine 3 onces de beurre que vous avez fait chauffer un peu et que vous avez travaillé avec une cuiller ou une spatule pour le ramollir; 90 gr. d'amandes dont vous avez ôté la peau et que vous avez pilées au mortier, 100 gr. de sucre en poudre, 3 onces de farine, trois jaunes d'œufs, le zeste d'un petit citron frotté sur le sucre avant qu'on ait mis celui-ci en poudre, ou un zeste d'orange ou un peu de vanille en poudre, et une cuillerée de bon rhum ou d'eau-de-vie. Mélangez bien le tout, en ajoutant à mesure que vous mêlez trois autres œufs entiers. Battez encore huit à dix minutes, puis ajoutez 90 gr. de fleur de farine tamisée, que vous mettez peu à peu en la mêlant légèrement, sans battre, mais en remuant et soulevant la pâte pour ne pas lui donner trop de consistance. Versez cette pâte dans un moule semblable à celui pour gâteau de Savoie que vous avez beurré; enfournez à four pas trop chaud; faites cuire une heure environ; ôtez du moule; faites sécher un instant au four; glacez à la glace royale (page 37). Ornez de fruits confits.

Gâteau au rhum. — Faites une Génoise, comme il est indiqué ci-dessus; laissez-la bien refroidir; coupez en trois tranches dans le sens de son épaisseur; trempez chaque tranche dans un mélange de rhum, d'eau et de sucre; enduisez la tranche du milieu des deux côtés de marmelade d'abricots ou de gelée de groseilles, ou un côté de marmelade

d'abricots et l'autre de gelée de groseilles ; remettez chaque tranche en place ; laissez un peu égoutter ; glacez le dessus et les côtés à la glace royale (*voir page* 37) ; laissez refroidir et ornez le dessus de dessins faits avec des morceaux de fruits confits.

Gâteau à l'orange. — Se fait exactement comme le gâteau au rhum ci-dessus ; seulement, on trempe les tranches de Génoise dans du jus d'oranges sucré au lieu de le tremper dans un mélange de rhum, d'eau et de sucre.

Alsacien. — Faites du beurre sucré et aromatisé comme il est indiqué (*page* 22) ; partagez votre composition en quatre ; aromatisez-en un quart à la vanille ; un autre aux pistaches ; un autre au café ; le quatrième, au chocolat.

Ayez une plaque de Génoise (*voir table des matières*), dont vous coupez un carré d'environ 15 cent. que vous fendez en deux ; sur un des côtés vous rangez votre beurre disposé en quatre plaques carrées de deux doigts d'épaisseur ; vous terminez en posant dessus l'autre moitié de Génoise ; glacez à la glace royale (*voir page* 37) en formant quatre carrés de couleurs différentes.

Gâteau de Valois. — Pilez 250 grammes de chairs de noix fraîches épluchées ; pilez-les avec une poignée de sucre en poudre ; en dernier lieu, ajoutez un morceau de beurre ; passez au tamis.

Préparez une crème anglaise avec 4 décilitres de lait, 7 à 8 jaunes d'œufs, 250 grammes de sucre, un demi-bâton de vanille ; passez-la, laissez-la à moitié refroidir ; puis, délayez avec elle la purée de noix ; incorporez-lui aussitôt 300 grammes de

beurre fin, peu à peu, sans cesser de travailler.

Prenez un biscuit de Savoie fin, cuit de la veille; émincez-le en 7 ou 8 tranches, masquez-les d'un côté avec une couche de cette crème au beurre; puis, montez-les l'une sur l'autre pour remettre le biscuit en forme; masquez-en les surfaces et le haut avec une couche de cette crème; lissez bien celle-ci, toujours avec la même glace poussée à la poche, à travers une douille ciselée. Tenez 25 minutes le gâteau dans le timbre à glace; dressez-le ensuite sur une serviette posée sur un fond en bois masqué de papier.

Gâteau moka. — Mettez dans une casserole 8 jaunes d'œufs, 250 grammes de sucre en poudre et une cuillerée de fécule; mêlez les œufs et le sucre; délayez avec 3 décilitres d'infusion de café à l'eau et 2 décilitres de lait; tournez la crème sur feu doux pour la lier, sans faire bouillir; passez-la dans une terrine; remuez-la jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède. Incorporez-lui, alors, peu à peu, 300 grammes de beurre divisé en petites parties, sans cesser de travailler.

Prenez un biscuit de Savoie fin, cuit de la veille dans un moule à timbale; divisez-le en 7 ou 8 tranches transversales; masquez-les sur une surface avec une couche de crème de moka; montez-les l'une sur l'autre pour remettre le biscuit en forme. Masquez-en les pourtours et le haut avec une couche de la même crème; lissez-la bien, puis décorez le gâteau autour et en dessus, partie avec une poche à douille ciselée, partie avec un cornet de papier. Tenez 25 minutes le gâteau dans le timbre à glace; dressez-le ensuite sur une

serviette pliée posée sur un fond en bois masqué de papier blanc.

Gâteau sambayone. — Faites un gâteau de Savoie comme il est indiqué plus haut ; laissez-le refroidir ; coupez-le en trois tranches dans le sens de son épaisseur, mettez entre chaque tranche une couche de crème sambayone dont la recette est ci-dessous, parsemez de cédrat, angélique, fruits confits hachés fin ; terminez par la dernière tranche de biscuit ; versez sur le tout le reste de la crème ; décorez le dessus avec des fruits confits.

Voici comment se compose la crème sambayone : Prenez 6 œufs bien frais ; mettez les jaunes dans une casserole avec un quart de litre de rhum et 125 grammes de sucre en poudre ; tournez avec une cuillère en bois sur feu vif jusqu'à ce que votre mélange commence à épaissir ; retirez du feu ; ajoutez les 6 blancs battus en neige et mélangez bien le tout.

On peut remplacer le rhum par du Madère ou du bon vin blanc. Alors, on ajoute une pincée de cannelle en poudre.

On peut aussi l'aromatiser avec du kirsch.

Gâteau de Mille-Feuilles. — Prenez de la pâte feuilletée (*Voir page* 42) ; coupez en huit parties, une du double des autres. Aplatissez les sept autres de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; la huitième plus épaisse ; coupez-les toutes de la même grandeur avec un couvercle de casserole ; faites-les cuire ; glacez la huitième avec de la glace royale (*Voir pages* 37, 38) ; laissez refroidir. Sur une des minces, étendez de la gelée de groseilles ; sur cette prèmière posez-en une autre sur laquelle

vous mettrez de la marmelade d'abricots, et ainsi de suite, en variant les confitures. Que votre gâteau soit d'une forme bien ronde, et garnissez le tour de petites meringues collées avec du sucre *au cassé* (*Voir page* 17) ; dressez le gâteau sur un papier dentelé et servez.

Au lieu de vous servir de confitures, vous pouvez employer de la frangipane, de la crème pâtissière, etc.....

Gâteau de Pithiviers. — Faites de la pâte feuilletée comme il est indiqué page 42, mais ne lui donnez que cinq tours... laissez reposer un instant... divisez-la en deux morceaux ; étendez avec le rouleau chaque morceau de l'épaisseur de deux pièces de cinq francs et taillez-les en rond au moyen d'un coupe-pâte ou d'un couteau ; couvrez l'un de vos morceaux de pâte d'une couche de frangipane (*Voir frangipane*, *page* 31) n'allant pas tout à fait jusqu'au bord ; recouvrez avec l'autre rond de pâte en mettant le côté mouillé sur la frangipane ; appuyez un peu sur les bords pour coller les bords des deux ronds de pâte ensemble ; décorez au moyen de quelques incisions au couteau sur la pâte de dessus ; dorez à l'œuf et faites cuire une demi-heure à trois quarts d'heure.

Nougat. — Pour 12 à 15 personnes, prenez 500 grammes d'amandes ; débarrassez-les de leurs pellicules ; essuyez-les bien ; coupez-les en filets ou hachez-les grossièrement, faites-les sécher dans une casserole sur feu doux en ayant soin de toujours les remuer. Mettez dans une casserole sur le feu 375 grammes de sucre, faites fondre en remuant avec une cuillère ; lorsque le sucre est fondu et

d'une belle couleur blonde, mettez les amandes chaudes dedans ; ôtez du feu et montez le plus plus mince possible autour d'un moule que vous aurez huilé avec soin.

Le montage doit se faire le plus promntement possible, pour ne pas laisser à la composition le temps de refroidir. Pour ne pas se brûler les doigts, on peut se servir pour appuyer sur les amandes et le sucre d'une carotte bien nettoyée et séchée ou d'un citron.

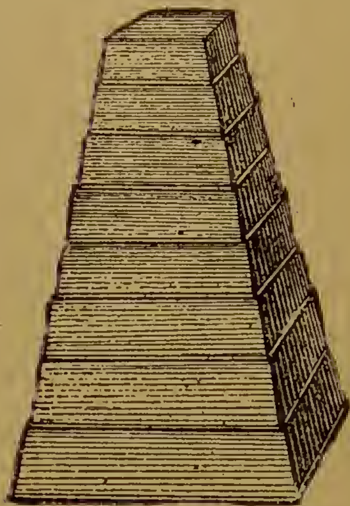
Quand on fait des nougats de grande dimension, il faut s'y prendre à plusieurs fois pour la cuisson du sucre et des amandes ; une personne monte le nougat pendant qu'une autre veille à la cuisson du sucre et des amandes.

Petits nougats. — Si l'on désire faire de petits nougats, on procède de la même manière que pour un gros ; seulement on emploie de petits moules. Il y en a de différentes formes, et l'on hache les amandes avant de les mettre dans le sucre.

Petits nougats à la crème. — Coupez très fin des amandes mondées ; faites-les sécher vingt-quatre heures à l'étuve, couvertes de papier.

Pour 500 grammes d'amandes, prenez 350 grammes de sucre pilé ; mettez-le dans un poêlon avec le jus de 2 ou 3 citrons ou une cuillerée d'acide citrique ; tournez sur feu doux avec une cuillère pour faire fondre le sucre et ensuite l'amener au caramel blond ; mêlez vivement les amandes hachées que vous avez fait chauffer légèrement à la bouche du four sans leur laisser prendre couleur ; retirez le poêlon et mettez-le sur feu tout à fait doux.

Avec la préparation ci-dessus, garnissez une douzaine de petits moules à tartelettes de la grandeur au plus d'une pièce de 5 francs, légèrement enduits d'huile d'amandes. *Ce travail doit être fait*



Biscuit carré.

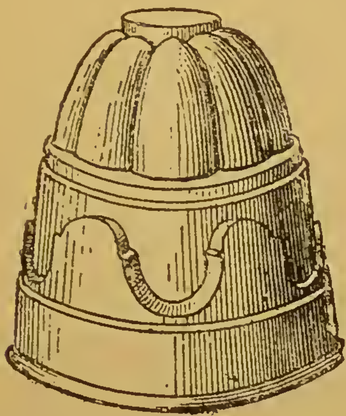
par deux ou trois personnes, afin que la préparation n'ait pas le temps de refroidir.

A mesure que les moules sont garnis, coupez le nougat à niveau des bords; laissez refroidir, démontez, humectez les bords supérieurs de chaque nougat avec de la glace royale; appuyez ces bords ainsi enduits sur des pistaches hachées très fin.

Au moment de servir, emplissez chaque nougat avec de la crème fouettée, sucrée et parfumée, bien égouttée.

Biscuits à la cuiller. — Mettez dans une terrine quatre jaunes d'œufs dont vous aurez séparé les blancs avec le plus grand soin; 125 gr. de sucre en poudre; le tiers d'un zeste de citron que l'on aura frotté sur

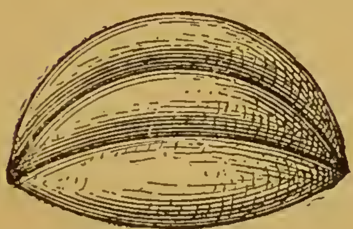
le sucre avant de mettre celui-ci en poudre, ou un peu de poudre de vanille, ou un peu de fleur d'oranger pralinée ; travaillez avec une cuiller de bois, forme spatule, jusqu'à l'instant où votre mé-



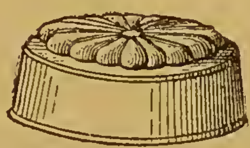
Moule à biscuits.



Biscuit pour champagne.



Biscuit côtes de melon.



Biscuit ovale.

lange blanchira, vingt minutes environ ; ajoutez 90 gr. de fleur de farine bien séchée d'avance et tamisée.

Mêlez peu à peu à la pâte les quatre blancs d'œufs que vous avez fait battre en neige très dure pendant que vous vous occupiez de votre composition ; mêlez en soulevant la pâte avec la cuiller et non en la battant. Pendant toute la durée de ce travail, on con-

tinue à battre les blancs jusqu'à ce que le tout soit employé. Rien de tous ces détails ne doit être négligé pour obtenir un succès complet.

Prenez de cette pâte avec une cuiller et étendez-la sur un papier, en donnant à chaque biscuit 10 centimètres de long et 2 ou 3 de large; laissez entre chacun un intervalle de 3 ou 4 centimètres jusqu'à complet emploi de la pâte. Au moyen d'une passoire ou d'un tamis de crin, saupoudrez de sucre en poudre jusqu'à ce que les biscuits en soient blancs. Débarrassez le papier, en le soulevant de côté, du sucre qui est tombé entre les biscuits, posez sur une tôle et faites cuire à chaleur modérée. Tenez la porte du four entr'ouverte et ne fermez qu'au bout de trois ou quatre minutes afin de donner aux biscuits le temps de faire leur effet; regardez assez souvent; retirez-les quand ils sont d'une belle couleur blonde.

Biscuits en caisses. — Préparez la même pâte que pour les biscuits à la cuiller ci-dessus; versez dans de petites caisses en papier (voir page 32), faites cuire à feu doux quinze ou vingt minutes.

On peut donner aux *Biscuits* diverses formes : ovales, côtes de melon, carrés, plats et allongés pour vin de Champagne, etc., etc.

ENTREMETS SUCRÉS DIVERS

Marmelade de pommes ou Charlotte de pommes. — Pour 6 personnes 12 pommes moyennes.

Pelez, épluchez et coupez par morceaux; mettez dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre et 125 grammes de sucre, un peu de cannelle ou de fleurs d'oranger si vous aimez leur parfum ; *si les pommes ne sont pas très juteuses, ajoutez une ou deux fois plein une cuillère à bouche d'eau*, faites cuire à feu doux, casserole couverte et en remuant souvent pour que la marmelade ne s'attache pas au fond de la casserole, écrasez bien, passez même à la passoire si vous voulez l'avoir bien fine ; versez dans un plat, égalisez la surface.

Si vous voulez la servir chaude, saupoudrez le dessus de sucre râpé sur lequel vous passez la pelle rouge et présentez-la entourée de croûtons frits.

Si vous voulez la servir froide, servez-la ornée de gelée de groseilles ou autres confitures.

Charlotte de pommes montée. — Faites une marmelade de pommes comme il est indiqué ci-dessus... Qu'elle soit bien épaisse.

Prenez un moule ou une casserole de grandeur

à contenir la marmelade de pommes. Rangez au fond des croûtons frits en forme de triangle très allongé, allant de la circonférence au centre, sans qu'il y ait d'intervalle entre les pointes des croûtons au centre, garnissez aussi de croûtons, mais taillés tout simplement en carrés longs, tout le tour du moule ou de la casserole.

Placez la marmelade au milieu de ces croûtons. Mettez quinze ou vingt minutes au four ou sous four de campagne. Renversez sur un plat et servez chaud.

Pour faire un mets plus délicat, on peut mettre la marmelade par couches au milieu des croûtons et mettre entre chaque couche une couche de gelée de groseilles, de marmelade d'abricots ou de prunes.

Charlotte de pommes meringuée. — Faites une marmelade de pommes comme il est indiqué pour la marmelade ou charlotte de pommes ordinaire; qu'elle soit bien épaisse. Mettez-la sur un plat, un peu en pyramide. Égalisez la surface.

Fouettez deux blancs d'œufs en neige très dure; ajoutez-y deux cuillerées de sucre en poudre, couvrez de cette neige la marmelade de pommes; saupoudrez de sucre et faites prendre couleur à four très chaud. Servez chaud.

Pommes au beurre. — Pour 6 personnes 6 pommes moyennes.

Pelez-les, videz-les avec un vide-pommes ou petit cylindre de fer-blanc creux, en ayant soin de ne pas les endommager. Coupez des tranches de mie de pain que vous faites frire dans le beurre.

Beurrez la tourtière; placez-y vos tranches de pain et les pommes dessus; emplissez le vide de

vos pommes de sucre et de beurre ; saupoudrez de sucre. Placez sur un feu doux et le four de campagne dessus ; vous en renouvelez le feu de temps à autre.

On les sert une fois cuites... mais il est nécessaire qu'elles cuisent à petit feu pour que le pain qui est dessous ne brûle pas et que les pommes ne dessèchent pas trop.

Quelques personnes au moment de servir versent dessus un sirop composé d'un peu d'eau et de sucre.

Une des pommes les plus délicates pour mettre au beurre est la pomme de pigeon. Elle est plus juteuse. Si l'on emploie des pommes de pigeon, comme elles sont généralement petites, il faut bien en compter deux par personne.

Pommes au riz. — Pour 6 à 8 personnes, dix pommes ; 6 pommes qu'on laisse entières et 4 que l'on met en marmelade.

Faites crever 125 grammes de riz dans un demi-litre de lait; sucrez.

Pelez six pommes, enlevez les cœurs avec le vide-pommes, mettez-les cuire à petit feu avec un verre d'eau et 125 grammes de sucre, retirez-les lorsqu'une fourchette y entrera facilement et faites-les égoutter. Faites réduire la cuisson à grand feu; lorsqu'elle sera arrivée à l'état de sirop bien épais, mettez-y les 4 pommes que vous avez réservées et que vous avez pelées et coupées en morceaux ; laissez cuire en marmelade ; ajoutez à cette marmelade le riz que vous avez préparé comme il est indiqué ci-dessus ; laissez un peu refroidir et liez avec 3 jaunes d'œufs. Étendez ce mélange sur un

plat ou une tourtière, introduisez-y les six pommes, de manière à ne laisser voir que le dessus de ces dernières ; faites prendre couleur à feu doux ou sous four de campagne. Remplissez le creux des pommes de marmelade de prunes ou d'abricots et servez.

Pommes flambantes. — Pour 6 personnes, prenez 12 petites pommes, pelez-les ; mettez-les dans une casserole avec autant d'eau qu'il en faut pour les couvrir et 125 grammes de sucre, un peu de cannelle ou du zeste d'orange ou de citron ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais pas au point de s'écraser ; retirez-les avec précaution l'une après l'autre et mettez-les en pyramide sur une tourtière ou sur un plat ; faites réduire la cuisson en sirop épais ; versez sur les pommes en ayant soin de les arroser toutes ; saupoudrez fortement de sucre râpé ; faites tomber en pluie sur cette pyramide, au moyen d'une passoire, une assez grande quantité de rhum pour qu'elle puisse prendre feu au moment de poser le plat sur la table.

Le rhum ne prendra pas feu si les pommes ne sont pas très chaudes.

Beignets de pommes. — Pour 60 beignets, faire la pâte suivante :

Ayez 500 grammes de farine ; faites un trou au milieu ; mettez dans ce trou quatre jaunes d'œufs, 2 cuillerées d'eau-de-vie, plein une cuillère à café de sel fin ; délayez peu à peu avec la farine, puis ajoutez peu à peu les trois quarts d'un litre de lait (*je ne peux trop recommander de mélanger peu à peu de manière que tout s'amalgame bien et qu'il n'y ait pas de blocs de farine*)... Une demi-heure avant de

vous servir de cette pâte, ajoutez-y, en mélangeant bien, les quatre blancs d'œufs battus en neige.

Trempez dans cette pâte des ronds de pommes de l'épaisseur d'un décime ; faites frire à pleine friture bien chaude. Qu'ils soient d'une belle couleur blonde.

Pour 60 beignets il faut environ de 8 à 10 pommes au plus.

On peut employer les restes de la pâte, s'il en reste, pour faire des crêpes ; seulement il faut l'éclaircir, soit avec un peu d'eau soit avec un peu de lait, sans cela vos crêpes seraient trop épaisses.

Beignets d'abricots. — Se font de la même manière que les beignets de pommes. Il faut employer des abricots pas trop mûrs et ne les couper qu'en deux ; les abricots ne se pèlent pas.

Beignets de pêches. — Se font de la même manière que les beignets de pommes. Il faut employer des pêches pas trop mûres et ne les couper qu'en deux ; les pêches se pèlent.

Beignets de fraises et de framboises. — Se font de la même manière que les beignets de pommes ; choisissez des fraises et des framboises les plus grosses possible, bien fraîches et pas trop mûres... On les laisse entières.

Beignets de crème ou crème frite. — Faites une bouillie épaisse avec un litre de lait et quatre cuillerées combles de farine ; mettez 125 grammes de sucre, un peu de sel, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ou un peu de vanille ou de zeste d'orange ou de citron ; laisse-la refroidir à moitié et ajoutez-y quatre jaunes d'œufs ; versez sur des plats de manière à y former des couches de bouillie de l'é-

paisseur du doigt ; laissez complètement refroidir.

Une fois votre bouillie bien solidifiée, coupez-la en morceaux de la dimension de beignets, soit ronds, soit carrés, soit en losanges ; trempez dans des œufs battus comme pour omelette et sucrés, puis dans de la mie de pain émiettée fin ; faites frire à friture bien chaude.

Beignets aux confitures. — Ayez des ronds de pain à chanter ; couvrez le dessus d'une couche de confiture de l'épaisseur d'un sou, soit gelée de groseilles, de pommes, de framboises ou marmelade d'abricots ou de prunes (ayez soin de ne pas en mettre jusqu'aux bords), recouvrez d'un autre rond de pain à chanter ; collez les bords des deux ronds ensemble au moyen d'un peu d'eau.

Trempez dans de la pâte à beignets de pommes (Voir Beignets de pommes page 112) ; faites frire à friture bien chaude.

Beignets soufflés dits pets de nonne. — Mettez dans une casserole un verre d'eau, gros comme un œuf de pigeon de sucre, autant de beurre, du zeste de citron, un peu de sel, faites jeter quelques bouillons ; mettez dans cette eau, sucrée et aromatisée, de la farine d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite : ce que l'on reconnaît lorsqu'en y touchant avec les doigts elle ne s'y attache pas ; retirez la casserole du feu et laissez refroidir votre préparation ; mettez-y un œuf en remuant vivement pour l'incorporer à la pâte ; cassez-en un autre et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit maniable et quitte lentement la cuillère ; prenez un

peu de cette pâte avec une cuillère, gros comme une noix, que vous faites tomber avec le bout du doigt dans la friture pas trop chaude. Une fois ce morceau de pâte bien gonflé et de belle couleur, servez chaud saupoudré de sucre. Les pets de nonne sont bons froids.

Si on préfère les pets de nonne à la fleur d'oranger, on remplacera le zeste de citron ou d'orange par une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; mais on ne la mettra qu'avec le premier œuf.

Rissoles à la confiture. — Pour 8 personnes, 250 grammes de pâte, soit brisée, soit feuilletée (*Voir Pâte brisée et Pâte feuilletée*, *page* 42).

Etendez cette pâte de l'épaisseur d'un sou ; découpez en ronds au moyen d'un bol ou d'un pot à confitures ; couvrez-les soit d'une légère couche de confiture soit de marmelade de pommes, de prunes, d'abricots, etc... n'allez pas jusqu'au bord ; repliez en deux ; collez en enduisant d'un peu d'eau les deux bords superposés ensemble. Faites frire à friture bien chaude. Retirez de belle couleur ; égouttez, saupoudrez de sucre et servez.

Croquettes de pommes, entremets sucré.

Pour 6 personnes 12 pommes moyennes.

Pelez-les, coupez-les en quartiers, enlevez les pépins. Mettez sur le feu avec 250 grammes de sucre et du zeste de citron haché fin ; faites cuire et réduire en marmelade à feu pas trop vif ; laissez refroidir ; mêlez bien avec huit jaunes d'œufs ; remettez sur le feu en tournant toujours ; ôtez lorsque le tout sera bien lié... gardez-vous surtout de laisser bouillir... Laissez complètement refroidir. Faites des boulettes ; farinez-les, trempez-les dans

les blancs d'œufs que vous aurez battus avec quelques cuillerées d'eau, puis trempez les boulettes dans de la mie de pain émiettée fin. Faites frire à friture bien chaude.

Croûtes au Madère. — Taillez de la mie de pain ou de la brioche très légère en morceaux de la grandeur du tiers de la main et de l'épaisseur d'un décime.

Faites blondir du beurre et faites-y frire de belle couleur les petites tranches de pain ou de brioche ; enduisez chaque petite tranche d'un peu de marmelade d'abricots ; rangez-les en couronne ; versez au milieu une sauce faite avec moitié eau, moitié Madère et un peu de marmelade d'abricots. Passez une minute au four ou sous four de campagne et servez.

On peut orner ce mets de fruits confits soit entiers, soit en morceaux.

Croûtes aux pêches. — Taillez des petites tranches de mie de pain de l'épaisseur d'un décime en quantité suffisante pour couvrir le fond du plat ou de la tourtière dont vous devez vous servir.

Faites blondir du beurre et faites-y frire, de belle couleur, mais pas trop ferme, les petites tranches de pain, dont vous garnissez ensuite le fond du plat ou de la tourtière ; couvrez-les de moitiés de pêches bien mûres, la peau du côté du pain et l'intérieur formant coquille en dessus ; mettez dans chaque moitié de pêche pas mal de sucre en poudre et un petit morceau de bon beurre ; faites cuire au four ou sous four de campagne très chaud ; faites réchauffer votre four de campagne à plusieurs reprises. Il faut environ trois quarts d'heure de cuisson. Servez de belle couleur.

Croûtes aux abricots. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches ci-dessus.

Croûtes aux prunes de Reine-Claude. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches.

Croûtes aux prunes de Mirabelle. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches.

Poires à l'allemande. — Prenez des poires cassantes, pour 6 personnes 6 ou 8 selon la grosseur ; pelez-les et coupez-les en morceaux en ayant soin de les mettre dans l'eau au fur et à mesure pour qu'elles ne noircissent pas ; tournez-les sur le feu avec gros comme un œuf de beurre ; saupoudrez-les de farine, mouillez avec un verre d'eau, ajoutez 125 grammes de sucre et faites cuire ; liez au moment de servir avec deux jaunes d'œufs.

Pommes, poires, pêches, abricots à la Condé. — Pour 6 à 8 personnes :

Faites cuire à feu doux 250 grammes de riz dans un litre de lait avec long comme le petit doigt de vanille ; étant bien cuit et très épais, sucrez-le avec 100 grammes de sucre, mettez-y gros comme une noix de beurre et une pincée de sel ; liez avec deux jaunes d'œufs ; formez une couronne sur un plat, enduisez cette couronne d'une légère couche de marmelade d'abricots ; placez au milieu soit des prunes, soit des poires, soit des pêches, soit des abricots cuits en compotes (Voir *compote* de *prunes*, de *poires*, etc., pages 175 et 176) ; passez au four ou sous four de campagne et servez chaud.

On peut orner ce plat de fruits confits entiers ou par morceaux.

Roussettes. — Faites une pâte avec une livre de farine, 3 œufs, 125 gr. de beurre, un peu de sel, deux cuillerées de lait, une cuillerée d'eau-de-vie et une d'eau de fleurs d'oranger ; laissez-la reposer 3 heures ; étendez-la d'un demi-centimètre d'épaisseur, coupez-la en carrés, en losanges, en ronds, etc., façonnez le dessus ; faites frire et saupoudrez de sucre des deux côtés.

Les Roussettes se mangent à volonté chaudes ou froides.

Elles peuvent se conserver plusieurs jours.

Pain perdu. — Faites bouillir un quart de litre de lait avec sucre, sel, demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ou zeste de citron.

Prenez des morceaux de brioche ou du pain, coupez en tranches de l'épaisseur du doigt, mettez-les tremper dans le lait, puis mettez-les égoutter. Trempez-les dans des œufs battus comme pour omelette, ensuite dans de la mie de pain émiettée fin ; faites frire ; servez saupoudrés de sucre.

Crêpes. — Pour 16 à 18 crêpes, prenez cinq bonnes cuillerées de farine, délayez-les peu à peu avec trois œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, un demi-litre de lait ; *ayez soin qu'il n'y ait pas de grumeaux* ; ajoutez plein une cuillère à café de sel fin et une pincée de poivre, mélangez et battez bien le tout. *Cette préparation doit avoir la consistance d'une bouillie très claire et doit être faite trois ou quatre heures à l'avance.*

Faites fondre dans une poêle gros comme une grosse noisette de beurre, promenez-le de tous

côtés de manière à bien graisser tout le fond de la poêle ; mettez-y plein une cuillère *à ragoût* de pâte, étendez-la de manière que le fond de la poêle en soit couvert, mais d'une couche excessivement mince ; lorsque la crêpe est colorée d'un côté, tournez de l'autre ; mangez brûlant.

Pour bien réussir les crêpes, il faut les faire cuire vivement, sur un feu clair et ne mettre de la pâte dans la poêle que lorsque celle-ci est très chaude.

Crêpes. — Recette économique.

Au lieu de mettre tout lait comme il est indiqué ci-dessus, employez moitié eau et moitié lait, deux œufs au lieu de trois et une seule cuillerée d'eau-de vie.

Au lieu de graisser la poêle avec du beurre, graissez-la en la frottant avec une couenne de lard, du côté gras bien entendu. Ce procédé est employé en Basse-Normandie et en Bretagne. La même couenne sert fort longtemps.

Gâteau de riz. — Pour 10 à 12 personnes :

Lavez bien 250 grammes de riz ; mettez avec un peu plus d'un litre de lait ; mettez aussi le quart du zeste d'un citron ou moitié d'une gousse de vanille, suivant que vous voulez le gâteau au citron ou à la vanille ; faites cuire à feu doux sans remuer ; il faut bien une heure ; à moitié de la cuisson, ajoutez un peu de sel, 150 grammes de sucre, gros comme une noix de beurre ; lorsque le riz sera bien crevé et bien épais, ôtez-le du feu ; retirez le zeste du citron ou le morceau de vanille, laissez un peu refroidir. Le riz à moitié froid, mettez-y une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger si vous n'y avez mis ni citron ni vanille ni aucun au-

tre parfum, puis deux jaunes d'œufs et un blanc battu en neige ; mêlez bien le tout. Enduisez un moule de beurre, saupoudrez-le de sucre en poudre et de chapelure, versez-y votre riz préparé comme il vient d'être dit, faites cuire trois quarts d'heure au four ou sous le four de campagne ; laissez un peu reposer dans le moule et renversez sur un plat.

Au lieu d'enduire le moule de beurre et de le saupoudrer de chapelure, on peut y faire fondre deux cuillerées de sucre en poudre jusqu'à ce que ce sucre arrive à une belle couleur caramel clair ; tournez le moule en tous sens jusqu'à ce qu'il soit bien enduit partout de caramel ; laissez-le refroidir un instant et versez-y votre riz. Cette manière d'enduire le moule est préférable à la manière précédente, elle donne un parfum fort délicat au gâteau.

Si l'on veut faire du gâteau au riz un entremets tout à fait distingué, présentez-le entouré d'une crème comme celle qui sert de sauce aux œufs à la neige (*Voir Œufs à la neige, pag.* 135.)

Les restes de gâteau de riz sont fort bons froids. — Les couper par morceaux ; les ranger symétriquement autour d'un plat et verser au milieu une crème comme celle qui sert de sauce aux œufs à la neige parfumée avec un parfum quelconque, soit eau de fleurs d'oranger, soit vanille, soit citron, soit même un peu de rhum ou un peu de kirsch.

On peut aussi les manger au RHUM : Coupez par tranches ; rangez sur un plat ; saupoudrez de sucre ; aspergez de rhum ; faites un peu chauffer et servez flambants.

On peut aussi en faire des CROQUETTES.

Croquettes de riz. — Faites cuire et préparez du riz comme pour le gâteau ci-dessus ; mais au lieu de le mettre dans un moule, faites-en des boulettes de la grosseur (au plus) d'un œuf ; farinez-les, trempez-les ensuite dans un ou deux œufs (blancs et jaunes) battus comme pour omelette, puis dans de la mie de pain émiettée fin ; faites frire à friture bien chaude ; égouttez et servez en pyramide.

Riz sur le plat. — Lavez bien 250 grammes de riz ; mettez dans une casserole avec un litre de lait ; mettez aussi le quart d'un zeste de citron ou moitié d'une gousse de vanille, suivant que vous voulez le riz au citron ou à la vanille ; faites cuire et crever à feu doux sans remuer *(il faut bien une heure)* ; à moitié de la cuisson, ajoutez un peu de sel, 150 grammes de sucre, gros comme une noix de beurre ; lorsque le riz sera bien crevé, ôtez-le du feu ; retirez le zeste de citron ou le morceau de vanille, laissez un peu refroidir. Le riz à moitié froid, mettez-y une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger *si vous n'y avez mis ni citron, ni vanille, ni aucun autre parfum ;* renversez dans un plat ; saupoudrez de sucre râpé et mettez 20 minutes au four ou sous four de campagne ; retirez-le de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez.

Bouillie renversée. — Délayez peu à peu avec un litre de lait six cuillerées de farine ; faites cuire sur feu doux en remuant toujours ; lorsque cette bouillie est devenue très épaisse, mettez-y 125 grammes de beurre et la moitié d'une cuillerée à café de sel ; continuez à la faire cuire à petit feu et en la tournant toujours ; au bout de quelques minutes, ôtez-

la du feu et laissez-la refroidir ; liez avec trois jaunes d'œufs ; ajoutez-y un peu de zeste de citron haché très fin ou une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger et trois blancs d'œufs battus en neige.

Beurrez une casserole ou un moule ; mettez un rond de papier au fond et une bande tout autour ; versez-y votre bouillie cuite et préparée comme il vient d'être dit. *Il ne faut emplir le moule qu'aux trois quarts.* Faites cuire trois quarts d'heure au four ou sous four de campagne ; renversez sur un plat ; servez avec ou sans papier.

Gâteau de semoule. — Faites bouillir un litre de lait, mettez-y environ 250 grammes de semoule de manière à faire une bouillie épaisse, laissez cuire un peu, sucrez avec 150 grammes de sucre ; parfumez d'eau de fleurs d'oranger, ou de zeste de citron ou de vanille ; ajoutez 4 jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés en neige. Beurrez un moule ou une casserole, en saupoudrant le beurrage de chapelure très fine ; versez-y votre composition ; faites achever de cuire sur un feu doux le moule entouré de cendre et feu sur le couvercle ; servez chaud et bien doré. *Au lieu de beurrer et d'enduire le moule de chapelure on peut l'enduire de caramel comme nous avons indiqué pour le gâteau de riz, page* 119.

On peut aussi l'accompagner d'une sauce comme celle des œufs à la neige.

Gâteaux de riz et de semoule aux raisins secs et aux fruits confits. — On peut au moment où l'on met les œufs dans les gâteaux de riz et de semoule y ajouter des raisins secs et des fruits confits. On peut aussi y mettre un peu de rhum ; alors il

est inutile d'y mettre un autre parfum, soit vanille, soit eau de fleurs d'oranger.

Si l'on emploie du raisin de Malaga, on ôtera les pépins ; les fruits confits, cédrat, citron, angélique, seront coupés en petits morceaux.

Soufflé à la fécule vanillé. — Pour 10 à 12 personnes ayez : un litre de lait, 250 grammes de sucre, 6 œufs, 2 bonnes cuillerées à bouche de fécule, une demi-gousse de vanille.

Faites bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille ; sucrez avec les 250 grammes de sucre, laissez refroidir, délayez peu à peu avec les deux cuillerées de fécule, assaisonnez d'un peu de sel fin, mettez sur le feu ; remuez sur feu vif 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la bouillie devienne bien épaisse ; retirez du feu et laissez refroidir. *Cette bouillie peut être faite à l'avance.* Au moment de l'employer, mêlez-y à froid six jaunes d'œufs, ajoutez-y les six blancs battus en neige, mêlez le tout ; *il faut que cette dernière opération soit faite promptement pour que les blancs ne retombent pas.* Versez dans un moule ou un plat creux de 6 à 7 centimètres au plus de profondeur et qui ne doit être plein qu'aux trois quarts, enfournez promptement à four bien chaud, ou mettez sur de la cendre chaude et recouvrez du four de campagne chauffé à l'avance et garni de charbons ardents. Laissez cuire de 15 à 20 minutes; une fois bien monté et de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez promptement.

A la fleur d'oranger. Parfumer la bouillie avec de l'eau de fleurs d'oranger ou de la fleur d'oranger pralinée et écrasée au lieu de vanille.

Au citron. — Parfumer la bouillie avec plein

une cuillère à café de zeste de citron haché fin au lieu de vanille ou tout simplement frotter le sucre qu'on emploie sur le zeste d'un citron.

Soufflé aux macarons. — Se fait de la même manière que le soufflé à la fécule ; seulement on fait la bouillie avec un peu moins de fécule et on y ajoute des macarons écrasés.

Soufflé au café. — Se fait de la même manière que le soufflé à la fécule ; seulement on parfume la bouillie avec une bonne cuillerée d'essence de café au lieu d'un autre parfum.

Soufflé à l'abricot. — Se fait de la même manière que le soufflé à la fécule ; seulement on ne met dans la bouillie aucun parfum ; avant d'y mettre les œufs on y mélange deux ou trois cuillerées de marmelade d'abricots.

Soufflé au riz. — Pour 10 à 12 personnes :

Prenez 125 grammes de riz ; lavez-le bien ; mettez-le dans une casserole avec un litre de lait ; mettez aussi le quart du zeste d'un citron ou moitié d'une gousse de vanille, suivant que vous voulez le soufflé au citron ou à la vanille ; faites cuire et crever à feu doux sans remuer *(il faut une heure environ)* ; à moitié de la cuisson, ajoutez un peu de sel, 250 grammes de sucre ; lorsque le riz sera bien crevé, ôtez-le du feu et passez-le à travers une passoire ; parfumez-le avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger si vous n'avez ni zeste de citron, ni vanille, ni aucun autre parfum ; ajoutez-y six jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige très dure ; mêlez bien le tout et versez dans un plat creux légèrement beurré. *Il faut que le plat ne soit plein qu'aux trois quarts. Il faut aussi que le mé-*

lange de la bouillie avec les œufs soit fait promptement afin que les blancs d'œufs ne retombent pas. Mettez au four pas trop chaud 18 à 20 minutes. Une fois bien monté et de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez immédiatement, car les soufflés retombent très vite.

Soufflé au chocolat. — Pour 10 à 12 personnes :

Prenez 6 tablettes de chocolat ; faites-les fondre dans un peu de lait, puis ajoutez le reste de votre lait (ayez en tout un litre de lait) ; faites jeter quelques bouillons ; laissez refroidir. Délayez peu à peu avec ce chocolat deux cuillerées de fécule ; remettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que votre mélange arrive à l'état de bouillie épaisse ; ôtez du feu et laissez un peu refroidir. Votre bouillie au chocolat presque froide, ajoutez-y six jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige très dure ; mêlez bien le tout et versez dans un plat creux légèrement beurré. *Il faut que le plat ne soit plein qu'aux trois quarts; il faut aussi que le mélange de la bouillie avec les œufs soit fait promptement afin que les blancs ne retombent pas.* Mettez au four pas trop chaud 18 à 20 minutes. Une fois bien monté et de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez promptement, car les soufflés retombent très vite.

Soufflé à la farine de châtaignes. — Pour 10 à 12 personnes :

Délayez peu à peu avec un litre de lait deux bonnes cuillerées de farine de châtaignes ; ajoutez 250 grammes de sucre et un peu de vanille si vous aimez ce parfum ; faites cuire pendant 4 à 5 minutes en remuant toujours ; laissez refroidir. Cette bouillie presque froide, ajoutez-y six jaunes d'œufs,

puis les blancs battus en neige très dure ; mêlez bien le tout et versez dans un plat creux légèrement beurré. *Il faut que le plat ne soit plein qu'aux trois quarts; il faut aussi que le mélange de la bouillie avec les œufs soit fait promptement afin que les blancs ne retombent pas.* Mettez au four pas trop chaud 18 à 20 minutes. Une fois bien monté et de belle couleur, saupoudrez de sucre et servez promptement, car les soufflés retombent très vite.

Tôt-Fait. — Pour 10 à 12 personnes :

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs, mélangez bien avec 125 grammes de farine ; délayez ensuite peu à peu avec un demi-litre de lait, ajoutez 250 grammes de sucre en poudre, une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger ou bien un peu de vanille en poudre ou de zeste de citron. Beurrez un moule ou un plat creux ; versez-y votre bouillie à laquelle vous avez ajouté au dernier instant les six blancs d'œufs battus en neige très dure. Faites cuire à four bien chaud ou sous four de campagne, au moins 20 minutes ; saupoudrez de sucre, et servez promptement, une fois bien monté et de belle couleur, car sans cela votre tôt-fait retomberait.

Crèmes.

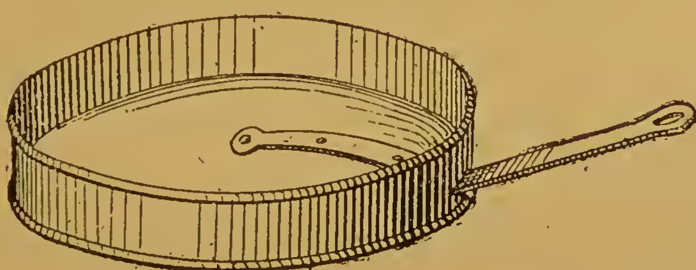
Voici un des entremets les plus fréquemment servis dans les maisons bourgeoises. Il est de facile exécution et fort délicat lorsqu'il est bien fait.

On peut y mettre plus ou moins d'œufs ; on peut y mettre jaunes et blancs. Plus vous mettrez de blancs d'œufs dans les crèmes plus elles prendront facilement ; mais ce sera toujours aux dépens de

leur délicatesse ; en n'en mettant pas du tout, elles seront excellentes ; mais elles seront plus longtemps à prendre. Du reste nous indiquerons dans les recettes suivantes les proportions les meilleures.

Si c'est un dîner de famille on peut mettre les crèmes dans un plat ; mais dans un repas de cérémonie mieux vaut les présenter dans de petits pots faits pour cet usage ; on aura le double avantage d'avoir un service plus élégant et en même temps pour un même nombre de convives, d'avoir besoin d'une moins grande quantité de crème.

Ces sortes de crèmes se font prendre au bain-marie : Mettez dans une casserole de l'eau bouillante, posez le plat dessus ; couvrez le plat d'un couvercle chargé de braise...



Couvercle à braise pour bain-marie.

Si la crème est en petits pots, ne mettez dans la casserole que la quantité d'eau suffisante pour faire prendre la crème ; il ne faut pas qu'elle monte plus haut que le tiers de la hauteur des petits pots, sans cela en bouillant elle entrerait dedans.

On peut aussi les faire prendre dans le four d'un fourneau économique, ce qui évite toutes les précautions minutieuses du bain-marie.

Il faut environ 10 minutes, un quart d'heure pour faire prendre ces crèmes.

Par trop prises elles sont moins délicates.

Un litre de lait suffit pour remplir 15 à 16 petits pots de grandeur ordinaire.

Crème à la vanille. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir, avec long comme le petit doigt de vanille, un litre de lait ; sucrez avec 200 grammes de sucre ; ôtez du feu et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble 6 jaunes d'œufs et un blanc ; mêlez peu à peu avec une petite partie du lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait... passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots : faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Le morceau de vanille peut servir jusqu'à trois fois, seulement la troisième, si l'on veut qu'il donne du parfum, il faut le fendre. Passez-le dans l'eau fraîche après chaque fois et faites-le sécher.

Crème au citron ou à l'orange. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir un litre de lait ; lorsqu'il bout, mettez-y la moitié d'un zeste de citron ou d'orange ; ôtez du feu ; sucrez avec 200 grammes de sucre et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble 6 jaunes d'œufs et un blanc ; mêlez peu à peu avec une petite partie du lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait ; passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème au laurier amandé ou laurier-lait. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir un litre de lait ; mettez-y 2 feuilles de laurier-lait ; aussitôt que le lait bout ôtez du feu ; sucrez avec 200 grammes de sucre et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble 6 jaunes d'œufs et un blanc ; mêlez peu à peu avec une petite partie du lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait ; passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème à la fleur d'oranger. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir un litre de lait ; sucrez avec 200 grammes de sucre ; parfumez avec une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble 6 jaunes d'œufs et un blanc ; mêlez peu à peu avec une petite partie de lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait ; passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème au café. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir un litre de lait ; sucrez avec 200 grammes de sucre ; parfumez avec quatre cuillerées d'essence de café et laissez un peu refroidir. *On peut aussi pour parfumer le lait, au lieu d'y mettre du café à l'eau très fort, le faire bouillir avec des grains de café brûlé.*

Battez bien ensemble 6 jaunes d'œufs et un blanc ;

mêlez peu à peu avec une petite partie de lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait ; passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème au chocolat. — Pour 15 à 16 pots :

Prenez 125 grammes de chocolat, un litre de lait ; cassez le chocolat en morceaux ; mettez-le dans une casserole avec un peu de lait ; faites-le fondre sur le feu et écrasez-le bien de manière qu'il ne reste pas de grumeaux ; versez-y le reste du lait ; faites jeter quelques bouillons ; sucrez avec 125 grammes de sucre et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble 5 jaunes d'œufs et un blanc ; mêlez peu à peu avec une petite partie du chocolat au lait que vous avez mis refroidir, puis avec tout le chocolat ; passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un plat ou dans des petits pots ; faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème au caramel dite aussi crème brûlée. — Pour 15 à 16 pots :

Faites bouillir un litre de lait et sucrez avec 200 grammes de sucre ; laissez refroidir.

Mêlez avec du caramel fait de la manière suivante :

Faites caraméliser, remuant souvent, et jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur marron très foncé, 100 grammes de sucre que vous avez imbibé d'une cuillerée d'eau ; une fois de couleur marron très foncé, éteignez avec trois ou quatre cuillerées d'eau ; faites jeter deux ou trois bouillons et ôtez

du feu ; mêlez lait et caramel. *Le mélange doit être fait presque à froid, sans cela le lait tournerait.* Mêlez avec 6 jaunes d'œufs et un blanc bien battus ensemble ; passez, mettez dans les pots et faites prendre au bain-marie ou dans le four du fourneau économique.

Crème renversée. — Pour huit à dix personnes prenez un litre de lait ; si vous voulez que la crème soit entourée de sauce, ce qui en fait un mets beaucoup plus délicat, un litre et demi.

Faites bouillir avec la moitié d'une gousse de vanille le litre de lait ; sucrez avec 250 grammes de sucre ; ôtez du feu et laissez un peu refroidir.

Battez bien ensemble huit œufs jaunes et blancs ; mêlez peu à peu avec une petite partie du lait sucré et parfumé que vous avez mis refroidir, puis avec tout le lait, passez à la passoire fine ou au tamis ; versez dans un bol ou un moule qui soit juste de grandeur à contenir cette crème et que vous avez enduit de caramel pas trop foncé. *(Vous faites ce caramel de la manière suivante : mettez dans une casserole* 125 *grammes de sucre avec une cuillerée d'eau, remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu et d'une belle couleur marron, enduisez-en promptement le moule ou le bol que vous avez fait chauffer dans l'eau bouillante.)*

Une fois la crème dans le moule, faites-la prendre au bain-marie, feu dessus feu dessous ; lorsqu'elle sera bien prise, laissez-la refroidir ; posez un plat dessus et renversez-la sans la briser.

Si l'on veut servir cette crème entourée d'une sauce, ce qui la rend, comme nous l'avons dit, beaucoup plus délicate, au lieu d'un litre de lait

prenez-en un litre et demi et sucrez avec 375 grammes de sucre au lieu de 250. Lorsque le lait est bouilli, sucré et parfumé, mettez à part le demi-litre destiné à faire la sauce ; laissez-le refroidir, ajoutez-y peu à peu 4 jaunes d'œufs bien mélangés ; passez ; faites prendre sur le feu en remuant toujours comme la sauce des œufs à la neige ; lorsqu'il arrivera à une bonne épaisseur, laissez refroidir et versez autour de la crème renversée.

Blanc-manger. — Pour 15 à 18 personnes prenez : 250 grammes d'amandes parmi lesquelles vous aurez soin d'en mêler quelques-unes d'amères ; ôtez-en la peau en les laissant tremper quelques minutes dans l'eau bouillante ; pilez-les dans un mortier ; mêlez-y peu à peu deux verres d'eau froide ; passez à travers un linge et pressez fortement... sucrez ce lait d'amandes avec 200 grammes de sucre ; ajoutez un verre de lait et plein une cuillère à bouche d'eau de fleurs d'oranger. Mélangez à la préparation ci-dessus 30 grammes de belle gélatine fondue dans un demi-verre d'eau. Mettez dans un moule et laissez prendre dans un endroit frais et même sur de la glace si ce n'est pas en hiver. Démoulez et servez.

Entremets sucrés divers aux œufs.

Omelette au sucre. — Pour 6 personnes 6 œufs.

Cassez les œufs en mettant les blancs dans un plat, les jaunes dans un autre ; battez un peu les blancs ; ajoutez aux jaunes deux cuillerées de sucre râpé et un peu de sel, battez bien ; mêlez blancs et jaunes ; faites cuire comme l'omelette au naturel.

Une fois cuite saupoudrez de sucre en poudre. Faites glisser dans un plat, repliez et saupoudrez encore de sucre sur lequel vous passez la pelle rougie au feu. Servez chaud.

Omelette au rhum. — Faites l'omelette au sucre ci-dessus ; repliez : saupoudrez-la abondamment de sucre, versez dessus la moitié d'un verre ordinaire de rhum ; mettez-y le feu au moment de la présenter sur la table.

Omelette à la confiture appelée aussi omelette à la Célestine. — Pour 6 personnes 6 œufs.

Cassez et battez les œufs avec une cuillerée de sucre en poudre et un peu de sel.

Faites cuire comme l'omelette au naturel, mais beaucoup plus mince, car l'omelette à la Célestine pour être délicate ne doit pas être beaucoup plus épaisse qu'un décime... Si la poêle est trop petite pour la faire assez mince ; faites-en plusieurs.

L'omelette à la Célestine comme la plupart des omelettes, entremets sucrés, doit être plus cuite que les autres omelettes.

Une fois cuite et repliée sur le plat, garnissez le milieu de marmelade de prunes ou même de gelée de groseilles.

Omelette soufflée. — Pour 6 personnes 5 œufs.

Cassez les œufs en mettant les blancs dans un plat, les jaunes dans un autre. Mêlez les jaunes avec cinq cuillerées de sucre en poudre, une petite bande longue comme le doigt de zeste de citron haché fin ou un peu de vanille en poudre, mêlez et battez bien. Battez les blancs en neige très-dure. Mêlez promptement blancs et jaunes ; versez dans un plat mince, allant au feu, dans lequel vous

aurez fait fondre gros comme une noisette de beurre ; mettez à four bien chaud 8 à 10 minutes. Servez saupoudrée de sucre en poudre.

Cet entremets est l'un des plus délicats et des moins coûteux de la cuisine bourgeoise ; seulement il faut qu'il soit fait avec beaucoup de soin et servi avec célérité, car il ne peut attendre, il retombe...

On peut mettre plus de blancs d'œufs que de jaunes, sans que l'omelette perde de sa délicatesse ; cela permet de faire cuire l'omelette dans un plat complètement plat, les blancs se soutenant davantage que les jaunes.

Œufs à l'eau. — Pour 6 personnes 7 œufs, un demi-litre d'eau.

Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, 100 gr. de sucre, une petite bande de zeste de citron, ou long comme le petit doigt de vanille, ou bien encore plein une cuillère à bouche d'eau de fleurs d'oranger. Faites bouillir dix minutes à petit feu... laissez refroidir. Cassez les œufs en mettant les blancs séparément. Battez bien les sept jaunes et un blanc... mêlez-les avec le liquide sucré que vous avez mis refroidir. Passez au tamis ou dans une passoire très-fine ; mettez dans un plat ou dans de petits pots à crème. Faites prendre au bain-marie avec feu dessus.

Les personnes qui ont un fourneau économique, au lieu de faire prendre la crème ci-dessus au bain-marie, ce qui demande assez de précaution, pourront tout simplement le faire prendre dans le four de leur fourneau économique.

Les morceaux de vanille peuvent servir trois fois, — seulement la troisième on doit les fendre, — aussi

doit-on avoir soin, lorsqu'ils ont servi, de les laver à l'eau fraîche, de les faire sécher et de les mettre de côté.

Œufs au lait. — Pour 6 personnes 6 œufs, un demi-litre de lait.

Mettez dans une casserole le demi-litre de lait avec 100 gr. de sucre, long comme le petit doigt de vanille, ou bien une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, ou bien encore une feuille de laurier-lait, une petite pincée de sel. Lorsqu'il bout, retirez-le du feu et laissez refroidir. Cassez les œufs ; battez-les bien, blancs et jaunes ensemble, mêlez-les bien avec le lait que vous avez mis refroidir ; mettez ce liquide dans un plat ou des petits pots à crème ; faites prendre au bain-marie avec feu dessus ou dans le four du fourneau économique.

Œufs à la neige. — Pour 6 personnes 6 œufs.

Mettez sur le feu un demi-litre de lait avec 125 gr. de sucre, long comme le doigt de vanille ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger.

Pendant le temps que le lait mettra à bouillir séparez le blanc du jaune des six œufs ; battez les blancs en neige ; qu'ils soient bien fermes et se détachent complètement du saladier où vous les battez. (*Pour battre les œufs il faut toujours se placer dans un endroit frais, sans cela on réussirait mal. On les bat avec un balai de fil de fer ou tout simplement avec une fourchette.*)

Lorsque le lait commence à bouillir, faites tomber dessus, par une petite secousse sèche, une portion des blancs battus en neige que vous aurez pris avec une cuillère à bouche et dont vous aurez, au moyen d'un couteau, arrondi régulièrement le

dessus; mettez-en autant qu'en peut porter la surface du lait... retournez-les au bout d'un instant, laissez cuire encore un peu, retirez avec une écumoire et posez sur le plat où vous devez les présenter sur la table. Une fois tous les blancs cuits, retirez le lait de dessus le feu, joignez-y celui qui se sera égoutté dans le plat où vous avez déposé les blancs cuits, laissez refroidir...

Battez les jaunes d'œufs que vous avez mis de côté, mêlez avec le lait qui devra être presque tout à fait froid... remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce que cette crème arrive à une certaine épaisseur, versez dans le plat où vous avez mis les blancs cuits, mais avec précaution, de manière que les blancs qui surnageront sur la crème restent bien blancs.

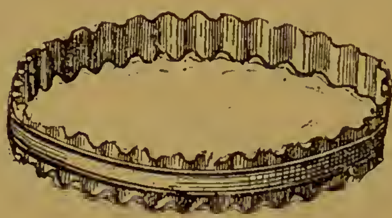
FLANS, TARTES OU TOURTES DE FRUITS

Pour 10 à 12 personnes, prenez 250 grammes ou un demi-litre de farine, 125 grammes de beurre, un œuf, le quart d'un verre d'eau, la moitié d'une cuillère à café de sel fin.

Faites un trou au milieu de la farine, mettez-y l'œuf, le beurre, le sel, l'eau ; délayez et mélangez bien le tout ensemble ; rassemblez en boule ; étendez avec le rouleau de l'épaisseur d'un décime ; garnissez soigneusement de cette pâte le fond et le tour de la tourtière, que vous beurrerez légèrement ou que vous saupoudrerez de farine pour que la pâte ne s'y attache pas. *Une tourtière de 30 centimètres de diamètre suffit pour 10 à 12 personnes J'engage à avoir des tourtières les plus minces possible afin que le fond et le tour de la tourte cuisent convenablement. On peut remplacer la tourtière ordinaire par un appareil composé d'une feuille de tôle et d'un cercle ou bord mobile. Une fois la tourte cuite, ce cercle s'enlève et la tourte se trouve dégagée et prête à servir. Ces appareils sont beaucoup plus commodes que les tourtières ordinaires. On en fait de toutes les grandeurs.* Coupez les parties de pâte

qui dépassent les bords de la tourtière, et garnissez celle-ci de fruits.

J'engage à faire cuire la pâte avant de la garnir de fruits ; ce procédé empêche que la pâte du fond ne soit lourde et compacte, comme il arrive souvent, et la rend plus croustillante. Dans le cas où



Cercle à flan cannelé.

l'on emploierait ce procédé de cuisson, on aurait soin de soutenir le bord de la pâte intérieurement avec un cercle de fort papier ou de carton et de piquer un peu le fond de place en place pour éviter le soulèvement de la pâte au four.

Tarte aux pommes. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué ci-dessus. Remplissez de marmelade de pommes (*Voir page* 109), faites cuire à four assez chaud une demi-heure, trois quarts d'heure.

Autre tarte de pommes. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page précédente. Remplissez d'une couche de marmelade de pommes de l'épaisseur du doigt ; faites sur cette couche de marmelade des rangées circulaires de petites tranches de pommes de l'épaisseur d'un sou au plus un peu superposées par leurs bords ; saupoudrez de sucre en poudre ; faites cuire à four chaud

ou sous le four de campagne une demi-heure, trois quarts d'heure.

Autre tarte de pommes dite tarte anglaise. — Faites de la pâte comme il est indiqué ci-dessus; étendez-la de l'épaisseur d'un sou..... au lieu de la disposer dans une tourtière, taillez-la tout simplement en carré ou en carré long et posez-la sur une feuille de papier ou une tôle légèrement beurrée ou saupoudrée de farine; rangez sur cette pâte de petites tranches de pommes un peu superposées par leurs bords; saupoudrez de sucre en poudre; faites cuire une demi-heure à four chaud; enduisez le dessus d'un peu de marmelade d'abricots délayée avec un peu d'eau et servez.

Cette tarte est beaucoup plus délicate que toutes les autres tartes aux pommes.

Autre tarte de pommes dite tarte de famille. — Faites un tiers de plus de pâte; étendez-la de l'épaisseur d'un sou, posez-la sur une tourtière sans bords ou à bords à peine indiqués; garnissez-la d'une couche de marmelade de l'épaisseur du doigt au plus, mais n'allant pas tout à fait jusqu'aux bords; rassemblez le reste de la pâte; pétrissez-la de nouveau et étendez-la de l'épaisseur d'un sou; taillez dedans des petites bandes de la largeur du doigt au plus et une bande de la largeur de deux doigts. Disposez les petites bandes en triangles sur la pâte couverte de marmelade, posez la grande bande tout autour sur le bord; foulez de place en place avec une fourchette pour coller les bords. Faites cuire à four pas trop chaud une demi-heure, trois quarts d'heure.

Tarte aux abricots. — Pour 10 à 12 personnes une douzaine d'abricots.

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 105. Coupez les abricots en deux ; ne les pelez pas ; rangez-les sur la pâte la peau en dessous ; mettez dans le creux de chaque moitié d'abricot un morceau du noyau dont vous avez ôté la pellicule ; saupoudrez de sucre en poudre ; faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

On peut faire cette tarte dans une tourtière sans bords, comme il est indiqué pour la tarte dite de famille, et la couvrir de petites bandes de pâte que l'on dispose en triangles et d'une plus large qui entoure les bords.

Tarte aux pêches. — Pour 10 à 12 personnes 10 à 12 pêches.

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 105. Pelez les pêches, coupez-les en deux ; rangez-les sur la pâte le creux en dessus ; saupoudrez fortement de sucre en poudre et d'un peu de vanille en poudre. Faites cuire une demi-heure trois quarts d'heure.

On peut faire cette tarte dans une tourtière sans bords, comme il est indiqué pour la tarte aux pommes dite de famille, et la couvrir de petites bandes de pâte que l'on dispose en triangles et d'une plus large qui entoure les bords.

Tarte aux prunes. — On emploie de préférence les Reine-Claude et les Mirabelles.

On coupe les Reine-Claude en deux et on ôte les noyaux ; si on emploie les Mirabelles on ôtera aussi les noyaux, mais on ne séparera pas les Mirabelles en deux.

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 137. Rangez les prunes sur cette pâte; saupoudrez d'une bonne quantité de sucre en poudre. Faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

On peut faire cette tarte dans une tourtière sans bords, comme il est indiqué pour la tarte aux pommes dite de famille, et la couvrir de petites bandes de pâte que l'on dispose et d'une plus large qui entoure les bords.

Tarte aux cerises. — Pour 10 à 12 personnes une livre à une livre et demie de cerises.

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 999. Rangez les cerises dont vous avez ôté les noyaux sur cette pâte, les unes très près des autres, saupoudrez de sucre en poudre. Faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

On peut faire cette tarte dans une tourtière sans bords comme il est indiqué pour la tarte aux pommes dite de famille et la couvrir de petites bandes de pâte que l'on dispose en triangles et d'une plus large qui entoure les bords.

Tarte aux poires. — Les poires sont assez longtemps à cuire; aussi est-il prudent de les faire cuire avec un peu d'eau avant de les employer pour tartes.

On les emploie entières ou par morceaux. Si on les laisse entières, il faut enlever un peu du gros bout arrondi pour les faire tenir debout.

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 137. Faites-la cuire un peu; rangez les poires ou les quartiers de poires dessus; arrosez du sirop dans lequel les poires ont cuit et mettez au four.

Tarte aux fraises. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 137. Une fois cuite, rangez-y des fraises bien fraîches et bien mûres; versez dessus un sirop de sucre bien épais ou un peu de gelée de groseille fondue au bain-marie.

Tarte aux framboises. — Se fait de la même manière que la tarte aux fraises.

Tarte au raisin. — Otez les pépins du raisin au moyen d'un cure-dent... *On peut ne pas ôter les pépins.*

Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué ci-dessus. Rangez-y les grains de raisin très serrés, saupoudrez de sucre en poudre; faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

Tarte aux fruits confits. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué ci-dessus. Couvrez d'une couche de marmelade de pommes de l'épaisseur du doigt; faites cuire une demi-heure; ôtez du four, rangez dessus en enfonçant un peu dans la marmelade, des poires ou des quartiers de pommes et de poires, cuits dans un sirop, des abricots, des pêches, des prunes confits, etc... Versez un peu de sirop dessus; remettez cinq minutes au four; servez.

On peut orner ces tartes de petits filets d'amandes, d'angélique, d'écorce d'orange ou de cédrat...

Tarte à la crème. — Délayez peu à peu avec un demi-litre de lait une cuillerée comble de farine, ajoutez gros comme un œuf de sucre et gros comme une noix de beurre et la moitié d'une cuillère à café de sel; faites prendre sur feu doux en remuant toujours. Lorsque cette bouillie est épaisse, ôtez du feu et laissez refroidir; liez avec deux jaunes d'œufs. Versez dans une pâte faite et disposée comme il

est déjà indiqué. Faites cuire 25 à 30 minutes.

Tarte à la frangipane. — Faites et disposez votre pâte : Emplissez-la d'une des frangipanes dont la recette se trouve page 31 ; faites cuire une demi-heure.

Tarte des Vosges appelée aussi marasquin. — Prenez 250 grammes d'amandes; faites-les tremper quelques minutes dans l'eau bouillante de manière à pouvoir facilement ôter la peau, pilez au mortier ; ajoutez 125 grammes de panne de porc frais épluchée de toutes les peaux et filandres et hachée jusqu'à ce qu'elle soit réduite pour ainsi dire en poussière; 125 grammes de farine; 250 grammes de sucre; une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger; 2 œufs, les blancs en neige; une pincée de sel; une cuillerée de bonne crème; mêlez bien le tout ensemble et versez dans une pâte faite et disposée comme il est indiqué page 137. Faites cuire 30 à 40 minutes.

On peut glacer cette tarte en la saupoudrant de sucre en poudre mélangé d'un quart de fécule et en la remettant quelques minutes au four.

Quiche, tarte lorraine. — Prenez 500 grammes de farine, 125 grammes de beurre, plein une cuillère à café de sel fin, un œuf; mélangez bien le tout; étendez cette pâte de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, placez-la sur une tôle, formez un bord à la pâte en la relevant et roulant un peu tout autour; mettez 15 à 20 minutes au four chaud; retirez-la et versez dessus deux œufs (blancs et jaunes) battus avec un verre de lait et un peu de sel. Une fois cette composition versée sur la pâte éparpillez-y de place en place des petits morceaux

de beurre gros comme des noisettes et faites cuire un quart d'heure au four.

Tarte au riz. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué pag. 137. Emplissez de riz cuit et préparé comme pour gâteau de riz. (*Voir Gâteau*



Moules pour tartelettes.

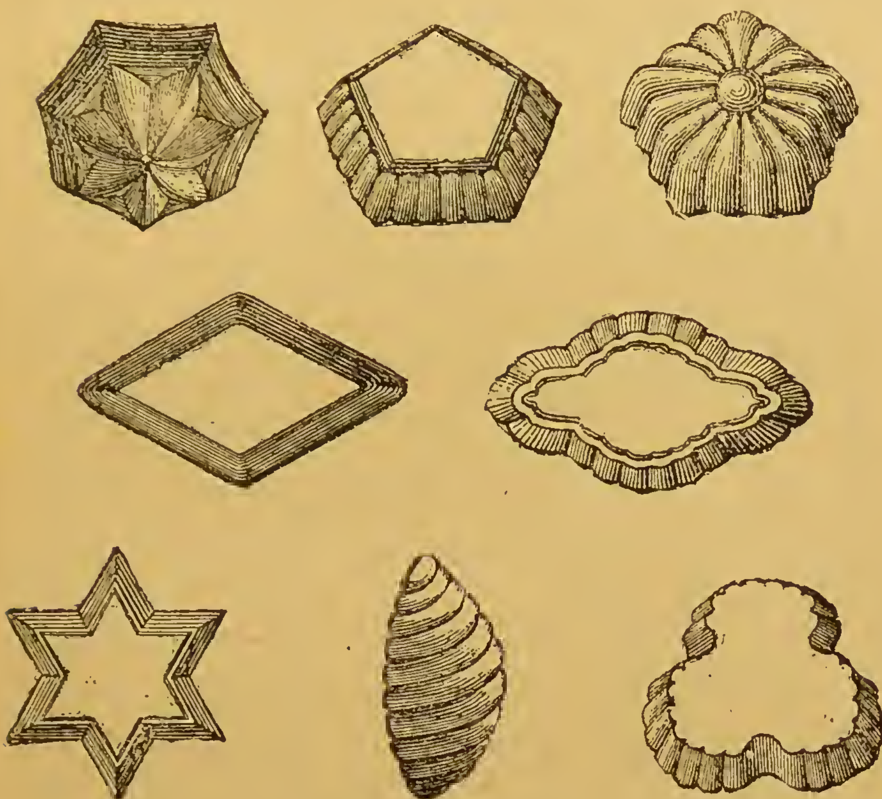
de riz pag. 119). Faites cuire une demi-heure.

Tarte à la semoule. — Faites et disposez de la pâte comme il est indiqué page 137. Emplissez de semoule cuite et préparée comme pour gâteau de semoule. (*Voir Gâteau de semoule pag.* 122). Faites cuire une demi-heure.

Tartelettes, dessert.

Les tartelettes ou petites tartes se font et se garnissent comme les grandes tartes (voir pag. 133 et suivantes). Il en est de toutes les dimensions et de toutes les formes.

Mirlitons. — Disposez de la pâte feuilletée dans



Moules pour tartelettes.

de petits moules à tartelettes ; emplissez de frangipane aux amandes (pag. 32), faites cuire une demi-heure à four pas trop chaud ; servez saupoudré de sucre.

Croûtes aux pêches. — Taillez des petites tranches de mie de pain de l'épaisseur d'un décime en

quantité suffisante pour couvrir le fond du plat ou de la tourière dont vous devez vous servir.

Faites blondir du beurre et faites-y frire, de belle couleur, mais pas trop ferme, les petites tranches de pain, dont vous garnissez ensuite le fond du plat ou de la tourière ; couvrez-les de moitiés de pêches bien mûres, la peau du côté du pain et l'intérieur formant coquille en dessus ; mettez dans chaque moitié de pêche pas mal de sucre en poudre et un petit morceau de bon beurre ; faites cuire au four ou sous four de campagne très-chaud ; faites réchauffer votre four de campagne à plusieurs reprises. Il faut environ trois quarts d'heure de cuisson. Servez de belle couleur.

Croûtes aux abricots. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches ci-dessus.

Croûtes aux prunes de Reine-Claude. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches.

Croûtes aux prunes de Mirabelle. — S'apprêtent et s'accommodent exactement comme les croûtes aux pêches.

Boules. — Pour 12 boules, prenez 500 grammes de farine ou un litre de farine, 250 grammes de beurre, un œuf, le quart d'un verre d'eau, la moitié d'une cuillère à café de sel fin ; faites un trou au milieu de la farine ; mettez-y l'œuf, le beurre, le sel, l'eau ; délayez et mélangez bien le tout ensemble... ou bien prenez tout simplement chez le boulanger une livre de pâte au levain doux et mélangez-la avec 250 grammes de beurre et plein d'une cuillère à café de sel fin.

Faites douze parts de l'une ou de l'autre de ces pâtes ; étendez chacune, avec le rouleau, de l'épaisseur d'un décime; enveloppez dans chaque morceau une pomme ou une poire pelée ou non; si vous employez des poires, comme elles sont assez longues à cuire, vous les ferez cuire à moitié dans l'eau sucrée avant de les mettre dans la pâte. Dorez un peu le dessus de vos boules. Faites cuire une demi-heure environ.

Patrouillard. — Faites de la pâte comme pour les boules ci-dessus. Faites-en deux parts ; étendez de l'épaisseur d'un sou... couvrez l'un des morceaux de pommes; montez en pyramide; saupoudrez de sucre; recouvrez les pommes avec l'autre partie de la pâte; mouillez avec de l'eau tout autour et repliez en torsade la pâte dessous sur le bord de celle de dessus. Dorez avec jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau ; faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

Chaussons. — Pour douze chaussons prenez 500 grammes de pâte feuilletée (*Voir page* 42. *Pâte feuilletée*), étendez-la de l'épaisseur d'un sou; découpez-la, en vous servant d'un bol à café au lait comme guide, en douze rondelles ; posez sur chacune un petit tas de charlotte de pommes, ou de marmelade de prunes ou d'abricots ; repliez chaque rondelle en deux, de manière à bien envelopper la garniture et à présenter la forme d'un petit chausson ; mouillez les bords pour les coller ensemble ; imbibez le dessus d'un peu d'eau ; saupoudrez de sucre écrasé, mais pas trop fin ; faites cuire une demi-heure au plus.

Dartois aux pommes. — Faites de la pâte feuille-

tée (*Voir page* 42). Etendez-la le plus mince possible ; mettez dessus épais comme un décime de marmelade de pommes dans laquelle vous aurez délayé les deux tiers de gelée de groseilles ; recouvrez de pâte de la même épaisseur que celle de dessous ; collez bien ensemble les bords des deux pâtes en les imbibant d'eau ; dorez le dessus avec du jaune d'œuf délayé avec 2 cuillerées d'eau, et pour les colorer faites-y des incisions en carrés ou en losanges ; — marquez la largeur de chaque dartois en appuyant d'un bout à l'autre de la pâte avec le dos de la lame d'un grand couteau, ensuite la longueur ; saupoudrez de sucre en poudre ; mettez cuire à four bien chaud 20 minutes environ.

Lorsque les dartois seront cuits, séparez-les et servez-les les uns sur les autres en pyramide.

On peut faire des dartois à la gelée de groseilles, à la marmelade de prunes, d'abricots, etc.

Choux. — Mettez dans une casserole un verre d'eau, gros comme un œuf de pigeon de sucre, autant de beurre, du zeste de citron, un peu de sel, faites jeter quelques bouillons ; mettez dans cette eau, sucrée et aromatisée, de la farine d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre, jusqu'à ce que la pâte devienne très épaisse, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite : ce que l'on reconnaît lorsqu'en y touchant avec les doigts elle ne s'y attache pas ; retirez la casserole du feu et laissez refroidir votre préparation ; mettez-y un œuf en remuant vivement pour l'incorporer à la pâte ; cassez-en un autre et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit maniable et quitte lentement la cuillère.

Faites de la pâte comme il est indiqué pour les pets de nonne ou beignets soufflés (voir pag. 114). Lorsque la pâte a cuit et qu'on y a incorporé la quantité d'œufs nécessaire, qu'elle est maniable, saupoudrez de farine ou beurrez une feuille de papier ou une tôle, placez-y de place en place, en laissant un intervalle du double de leur volume entre chacun, de petits morceaux de pâte de la grosseur d'une grosse noix ; dorez-les à l'œuf ; laissez-les reposer un quart d'heure ; mettez-les à four doux ; lorsqu'ils sont d'une belle couleur blonde, saupoudrez-les d'un peu de sucre en poudre et remettez-les prendre couleur au moyen d'un feu clair allumé à la bouche du four ou en activant le feu s'ils cuisent dans le four d'un fourneau économique.

Choux à la crème. — Faites des choux d'après la recette ci-dessus ; enlevez une petite portion du dessus, emplissez l'intérieur de crème pâtissière (*Voir p.* 29), ou de crème fouettée (*Voir p.* 26).

Eclairs. — Faites la pâte comme pour les choux ; seulement au lieu de la disposer, pour la faire cuire, en rond sur le papier, mettez-la en long de la forme des biscuits à la cuillère, mais un peu moins long ; faire cuire comme les choux. Une fois froids, fendez-les sur le côté et emplissez de crème pâtissière (Voir p. 29) ; glacez ou au café ou au chocolat.

Duchesses. — Faites des éclairs comme ci-dessus ; seulement au lieu de les glacer au chocola ou au café, glacez-les au sucre cuit ou *grand cassé* (Voir p. 17) ; et parsemez d'un peu de pistaches hachées.

Saint-Honoré. — Faites une pâte comme celle que l'on fait pour les beignets soufflés ou pets de nonne (*Voir Beignets soufflés, pag.* 114). Mettez-en un sur un papier beurré de quoi faire un rond de la grandeur dont vous voulez faire le Saint-Honoré et de l'épaisseur de la moitié du doigt au plus ; enfournez à four assez chaud ; laissez cuire 30 à 40 minutes. Retirez du four ; laissez refroidir ; formez tout autour de cette galette une enceinte formée de petits choux de la grosseur d'une noix faits et cuits séparément, glacés au sirop de sucre sur le point de tourner au caramel blond et que vous collez avec le même sirop (*Vous pouvez les entremêler de fruits confits*). Versez au milieu une creme pâtissière ou une crème fouettée ; servez.

Croquenbouche. — Le croquenbouche est un assemblage soit de quartiers d'oranges, soit de choux, glacés et disposés de manière à former un petit monument.

Glacez d'après le procédé indiqué (pages 169 et suiv.) pour les oranges, soit des quartiers d'oranges, soit des fruits crus ou confits, soit des choux farcis de crème ou non ; ou bien les uns et les autres. Huilez un moule et dressez autour vos objets glacée en les collant, avec du sucre arrivé au même point que celui que vous avez employé pour glacer ; démoulez ; ornez encore de quelques fruits glacés ; servez.

Diplomate. — Prenez des petites tranches de mie de pain au levain doux taillées de l'épaisseur d'un décime, beurrez-les ; saupoudrez-les de sucre en poudre, aspergez-les de kirsch ou de rhum.

Beurrez un moule, garnissez le fond de petites

tranches de pain préparées comme nous venons de le dire, répandez dessus une petite couche de raisins de Malaga dont vous avez ôté les pépins, de raisins de Corinthe bien lavés, de cédrat, d'écorce d'orange, d'angélique coupés en tout petits morceaux; que cette couche soit peu épaisse ; remettez une couche de tranches de pain, une couche de fruits confits et ainsi de suite... terminez par une couche de pain... il ne faut pas que le moule soit plein plus qu'aux trois quarts.

Faites bouillir un verre de lait avec long comme le doigt de vanille ; sucrez, laissez refroidir et mélangez avec quatre jaunes d'œufs et un blanc bien mêlés... passez, mettez sur le gâteau disposé dans le moule; laissez reposer une demi-heure pour que le pain s'imbibe bien ; faites prendre au bain-marie. Lorsque la crème est prise, démoulez et servez entouré de la sauce suivante :

Dans un verre de lait délayez trois jaunes d'œufs, du sucre et de la vanille ; faites prendre par le feu en tournant toujours et sans faire bouillir... versez autour du gâteau.

A la place de tranches de pain, on peut employer des biscuits à la cuillère. Une demi-livre suffit largement à confectionner un gâteau pour dix à douze personnes.

Diplomate au rhum. — Prenez 250 grammes de biscuits à la cuillère ; enduisez-les de marmelade d'abricots, trempez-les dans un sirop fait d'eau, de rhum et de sucre, rangez par couches dans un moule bien beurré. Entre chaque couche de biscuits mettez une petite couche composée de raisins de Malaga dont vous avez ôté les pépins, de

raisin de Corinthe bien nettoyé et lavé, de petits morceaux d'écorce d'orange, d'angélique, de cédrats confits ; terminez par une couche de biscuits. *Il faut que le moule ne soit plein qu'aux trois quarts.* Faites cuire au bain-marie une heure et demie



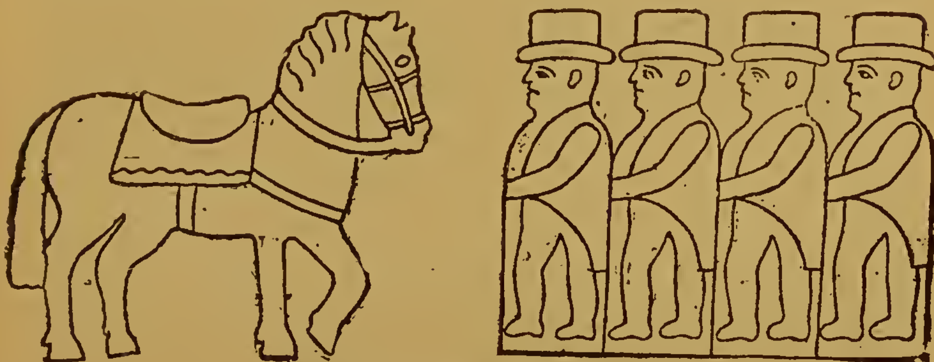
Découpoirs pour pain d'épices.

environ. Démoulez et servez entouré d'un sirop composé d'eau, de sucre et de rhum.

PAIN D'ÉPICES, PETITS FOURS, etc.

Pain d'épices. — La veille du jour où vous devez faire le pain d'épices, prenez 12 gr. de la meilleure potasse blanche ; mettez fondre dans un demi-verre de lait ; le lendemain passez ce liquide et ajoutez-le à de la pâte préparée comme il suit :

Faites cuire sur un feu vif 500 gr. de miel ordinaire jusqu'à ce qu'il n'écume plus ; versez le tout bouillant au milieu de la quantité de farine qu'il



Decoupoirs pour pain d'épices.

pourra absorber ; mêlez bien ensemble au moyen d'une cuillère de bois ; continuez ce travail jusqu'à ce que votre pâte devenue ferme ne puisse plus prendre de farine ; alors étendez votre pâte et laissez-la reposer un quart d'heure pour qu'elle refroidisse. C'est alors que vous y ajoutez la dissolution de potasse en pétrissant fortement avec les deux mains.

La pâte étant achevée, donnez-lui la forme qu'il vous plaira ; dorez avec du lait et faites cuire à une chaleur douce : dix à douze minutes suffisent quand les morceaux sont minces.

On peut ajouter au pain d'épices des amandes fendues, de l'angélique, des écorces d'oranges confites. On les applique au-dessus et aux côtés des gros pains d'épices quand ils sont encore humides et chauds. On décore aussi parfois avec de la nonpareille, qu'on y colle au moyen de blanc d'œuf battu.

Souvent, on emploie ponr le pain d'épices de la farine de seigle. Il est meilleur et plus rafraîchissant.

Pour faire des pains plus agréables et de première qualité, on ajoute dans la pâte : anis 125 grammes, coriandre 1 gramme, cannelle 1 gramme, girofle 1 gramme, le tout réduit en poudre très fine ; citronnat, écorces d'oranges confites, de chacun 8 grammes, hachés menu.

On donne au *Pain d'épice* diverses formes, le plus souvent fantaisistes et burlesques.

Échaudés.

Echaudés. — Prenez 500 grammes de farine ; faites un trou ; mettez-y 10 grammes de sel fin, 200 grammes de beurre, 8 œufs ; maniez le tout ensemble. Pétrissez la pâte pendant dix minutes environ. Si la pâte est trop ferme, ajoutez de l'œuf battu ; si elle est trop molle, de la farine.

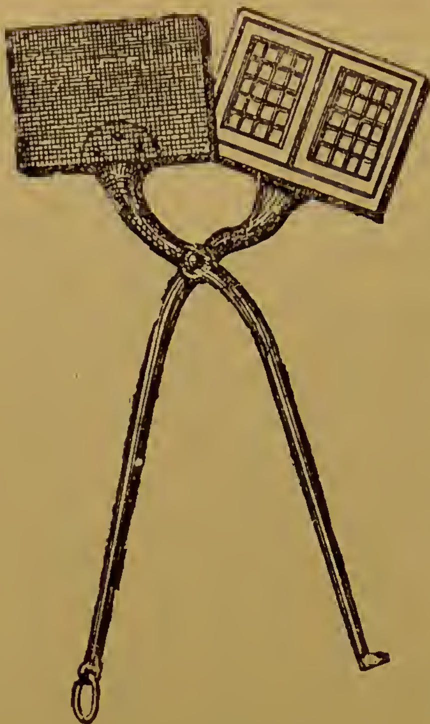
Lorsque la pâte est bien pétrie, on la laisse

reposer dix à douze heures dans un linge saupoudré de farine. Alors, partagez en autant de morceaux que vous voulez avoir d'échaudés, et on les place dans une chaudière d'eau qui commence à bouillir. On remue la chaudière, ce qui fait monter les échaudés. Quand ils sont fermes on les retire, et on les met dans l'eau froide, où on les laisse deux heures; faites égoutter sur une serviette, posez sur un papier beurré; faites cuire à four doux vingt minutes environ. Ils doivent gonfler du double. L'échaudé gonfle davantage quand on mêle à la pâte une petite quantité de potasse dissoute dans de l'eau.

Il ne faut pas ouvrir le four pendant la cuisson des échaudés.

GAUFRES

Gaufres. — Mettez dans une terrine 250 gr. de farine ; faites un trou au milieu ; mettez-y plein une cuillère à café de sel fin, une cuillerée à bouche d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile d'olive, trois jaunes d'œufs et deux blancs, deux cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ou un peu de râpure de zeste de citron, 65 gr. de beurre fondu. Délayez bien la farine peu à peu avec tout ce que vous avez mis au milieu, sans déranger les bords et sans qu'il y ait un seul grumeau ; ajoutez peu à peu du lait jusqu'à ce que votre pâte arrive à la consistance de bouillie épaisse ; ajoutez-y le troisième blanc, mais battu en neige.



Gaufrier.

Faites chauffer des deux côtés, sur un feu de charbon de bois, un gaufrier ou moule à gaufres ; enduisez l'intérieur du gaufrier d'un peu de beurre enfermé dans un nouet de grosse mousseline ; versez-y un peu de la pâte, fermez sans serrer, posez sur le feu une ou deux minutes, selon l'ardeur du feu. d'un côté, une ou deux minutes de l'autre, débarrassez de la pâte qui dépasse le moule, si la gaufre est blonde, retirez-la et saupoudrez de sucre.

Gaufres-canons — Gaufres-cornets. — Faire fondre 100 gr. de beurre ; ajoutez 3 jaunes d'œufs, un litre d'eau, 375 gr. de sucre en poudre et autant de farine ; fariner les gaufres et les tourner toutes chaudes, soit en rouleau soit en cornet.

Ces gaufres se font dans un gaufrier beaucoup plus plat ; elles ne doivent pas avoir plus d'épaisseur d'un double centime.

Langues de femmes. — Faites de la pâte feuilletée *Voir pag.* 42) ; étendez-la de l'épaisseur d'un cen-

time; découpez-y avec un emporte-pièce dentelé, des petites galettes, ovale très allongé de 10 centimètres de longueur et de 4 à 5 de largeur; dorez à l'œuf; saupoudrez de sucre en grains gros comme des têtes d'épingles; faites cuire à four très chaud quatre ou cinq minutes.

Meringues ordinaires. — Pour 24 meringues, prenez six blancs d'œufs; battez-les en neige; une fois en neige très dure, ajoutez-y six bonnes cuillerées de sucre en poudre très fine; emplissez une cuillère de ce mélange et faites tomber par une secousse brusque sur un papier un peu fort; faites ainsi 24 petits tas allongés, assez espacés pour qu'ils puissent gonfler du double; saupoudrez de sucre en poudre et enfournez à four très doux; car les meringues prennent facilement de la couleur, et, pour qu'elles soient cuites convenablement, il faut qu'elles restent fort longtemps au four; décollez du papier et servez en pyramide sur un rond de papier dentelé.

Petits-fours, Galettes et Massepains.

Les petits-fours sont, comme leur nom l'indique du reste, des gâteaux tout petits, généralement très légers, et présentant, souvent, plutôt l'aspect de bonbons que de gâteaux. On en fait de toutes formes. Ils complètent le coup d'œil d'un dessert et ont cet immense avantage de pouvoir se conserver la plupart, les uns même fort longtemps.

Pour l'exécution de ces petites pâtisseries, il est essentiel :

1° De n'employer que de la farine de première qualité, de la fleur de farine, du gruau, bien sec et passé au tamis pour éviter les grumeaux ;

2° De bien suivre les prescriptions des recettes, et surtout, dans l'emploi des divers ingrédients, de bien se conformer aux proportions indiquées ;

3° Il est bon aussi de bien veiller à la chaleur du four ; car si le four était trop chaud, la pâte travaillerait trop vite, s'étalerait au lieu de monter et de conserver une forme et une épaisseur convenables. On courrait risque de brûler ses pâtisseries. Le four trop froid, les petits-fours ne produiraient non plus leur effet et n'obtiendraient pas le degré de cuisson nécessaire.

Si l'on ne fait qu'une petite quantité de petits-fours, on peut se servir tout simplement d'une terrine et travailler sa pâte avec une cuillère de bois ou une spatule.

Si l'on garde les petits-fours une ou deux heures avant de les enfourner, ils seront plus légers.

Petits-fours au blanc d'œuf. — Battez des blancs d'œufs en neige très dure ; mettez-y deux bonnes cuillerées de sucre par blanc d'œuf et aussi par blanc d'œuf plein une cuillère à café d'amandes hachées très fin ou de pétales de roses ou de fleurs d'oranger coupées très fin avec des ciseaux ; mélangez bien. Laissez tomber sur un papier des gouttes, grosses comme une noisette, de cette composition en faisant entre chacune un intervalle, car elles s'évaseront et doubleront de volume à la cuisson ; enfournez à four pas trop chaud, de ma-

nière qu'elles dessèchent plutôt qu'elles ne cuisent.

Ces petits macarons peuvent se conserver plusieurs mois, bien enfermés dans des boîtes en ferblanc mises dans un endroit sec.

Petits fours en pâte de génoise. — Faites une pâte comme il est indiqué pour la génoise, page 100; versez cette pâte sur une plaque à rebords, que vous avez eu soin de beurrer; vous verserez la pâte à peu près d'un centimètre d'épaisseur; elle doublera à la cuisson; faites cuire à four doux comme les biscuits. Une fois cuite, retournez-la quand ils seront assez cuits pour se détacher, et faites sécher un peu au four. On découpe en carrés, en carrés longs, en losanges, on les glace à la glace royale de différente couleur et à différents parfums, à la vanille, au rhum, au kirsch, etc...

On peut aussi étendre dessus une couche très mince de confiture avant de les glacer.

Petits-fours en baba. — Faites une pâte comme pour le baba (*Voir* page 187), étendez en plaque de l'épaisseur de 2 centim. sur une tôle beurrée et à bords...; faites cuire; coupez de différentes formes et glacez à la glace royale (*Voir* page 37).

Bouchées de dames. — Préparez de la pâte à biscuit à la cuillère (*Voir* page 106); prenez-en, avec une cuillère à café, des portions grosses comme des noix et mettez sur des feuilles de papier à 3 centim. de distance. Posez les feuilles de papier sur des tôles et faites cuire de même que les biscuits. Lorsqu'elles seront cuites, retirez-les, détachez-les du papier en passant dessous un couteau à lame très mince. Trempez, mais d'un seul côté, dans une

glace royale, soit blanche, soit de couleur ; posez au fur et à mesure sur un grillage afin qu'elle puisse égoutter si la glace venait à couler. On les remet quelques minutes au four afin que le glaçage puisse sécher et durcir.

Bouchées aux confitures. — Lorsque les bouchées de biscuit sont cuites et détachées du papier, on garnit le dessous d'une légère couche de confiture soit de groseilles, soit de marmelade d'abricot ou autre...; on pose dessus une autre bouchée sans confiture. On comprend que, pour ce genre de pâtisserie, il faut que les bouchées soient moitié plus minces que pour les précédentes. On les glace de la même manière que les précédentes.

Petites galettes pour le thé, appelées aussi gâteaux corses. — Prenez 4 œufs (jaunes et blancs), 125 gr. de beurre, 155 gr. de sucre.

Faites fondre le beurre à feu doux; aussitôt fondu, ôtez du feu ; ajoutez-y le sucre, puis les œufs, puis de la farine, la quantité nécessaire pour que la pâte soit bien ferme ; un peu de sel fin. Battez cette pâte avec la main pendant un quart d'heure, roulez-la sur la table de manière à former des boudins. Coupez par morceaux d'égale longueur, aplatissez en forme de petites galettes, rangez-les sur une tôle très légèrement beurrée et enfournez à four très chaud... Si on se sert du four d'un boulanger, on peut les mettre aussitôt le pain retiré. Cinq minutes au plus suffisent pour la cuisson de ces petites galettes. Il faut les retirer aussitôt qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Ces gâteaux peuvent se conserver très longtemps dans une boîte ou corbeille *non fermée*, que l'on a

seulement le soin de serrer dans un endroit sec.

Papillotes, chapeaux de curé et langues de chat. — Pour une assiette de ces petites pâtisseries, prenez un œuf, le même poids de farine et autant de sucre en poudre ; délayez le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien brillante ; faites tiédir un plateau; enduisez-le de cire vierge ; laissez refroidir ; étendez la pâte très mince avec une cuillère sur le plateau ; faites cuire à four doux jusqu'à ce qu'elle soit légèrement colorée. Pour PAPILLOTES : coupez en bandes étroites et roulez autour d'un petit bâton ; pour CHAPEAUX DE CURÉ : taillez de petits ronds ; posez le centre du rond sur une bille et relevez de manière à former trois côtés comme les chapeaux des prêtres ; pour LANGUES DE CHAT : au lieu d'étendre la pâte, sur le plateau, en une seule plaque, prenez avec une cuillère à café et disposez en langues de chat, en laissant un intervalle entre chacune.

La mise en forme des petits gâteaux ci-dessus doit se faire promptement.

Petits pains fendus, petites couronnes, nattes, etc. — Mettez dans une terrine 375 gr. de fleur de farine, autant de sucre en poudre, sur lequel vous avez frotté le zeste d'un citron avant de l'écraser, 3 jaunes d'œufs, 2 blancs battus en neige, un tout petit peu de sel fin : *quelques personnes mettent du beurre, mais les petits gâteaux qu'on fait avec la pâte où il y a du beurre se conservent moins bien;* pétrissez le tout ensemble. Divisez cette pâte en petits morceaux ; faites de petits carrés, de petits losanges, de petites palmettes, des couronnes, des nattes, de petits pains fendus, etc... ; posez toutes

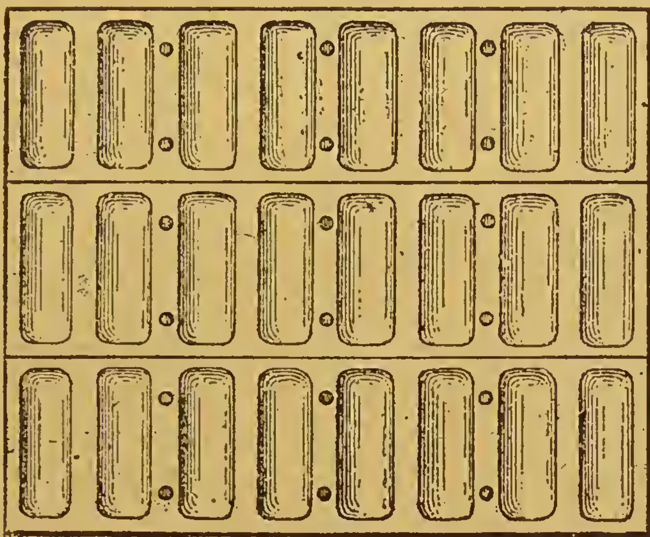
ces petites pâtisseries sur des tôles enduites de cire vierge, à deux centimètres de distance; dorez, mettez au four très doux les tôles élevées sur de petits trépieds, afin qu'elles ne touchent pas le pavé du four; laissez cuire douze à quinze minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits d'une belle couleur blonde, détachez les tôles en sortant du four.

Si l'on veut donner à ces petites pâtisseries encore un plus joli aspect, on peut orner le dessus de petits filets d'angélique, d'écorce d'orange, d'amandes, etc.

Croquettes, patiences, os de grenouilles. — Prenez 250 gr. de farine et 300 gr. de sucre en poudre; passez à travers un tamis en crin; mêlez avec 4 blancs d'œufs battus en neige; ajoutez un zeste de citron haché excessivement fin, de la vanille en poudre ou de la fleur d'oranger pralinée et hachée, ou un peu d'essence de roses, etc.; remuez bien le tout jusqu'à ce que la pâte devienne luisante; prenez un peu de cette pâte avec une petite cuillère et mettez-la, à deux centimètres de distance, sur des tôles enduites de cire vierge, en lui donnant toutes les formes qu'il lui plaira : petites croquettes, petites couronnes, boutons, petits tibias, etc.; laissez reposer six ou sept heures, en lieu chaud, et de manière que la chaleur leur arrive plutôt en dessus; mettez cuire à four très doux, les tôles placées sur un trépied. Les petites pâtisseries gonflent et prennent d'elles-mêmes une bonne forme. Il leur faut 15 à 20 minutes de cuisson; elles doivent être d'un blond rougeâtre. On les détache au sortir du four afin de ne pas s'exposer à les briser.

On les colore, si l'on veut, avec un peu de carmin ou de laque carminée.

Massepains. — Prenez 250 gr. d'amandes; débarrassez-les de leurs pellicules, pilez-les au mortier en y ajoutant de temps à autre un peu de blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile, on emploiera ainsi environ 2 blancs d'œufs; ajoutez un peu de zeste de citron haché fin ou de vanille en poudre, et 250 gr. de sucre en poudre; partagez



Biscuits dits Massepains.

cette pâte en petites boulettes que vous posez sur des feuilles de papier en les aplatissant un peu; faites cuire 10 à 15 minutes à four très doux.

N'ouvrez pas le four avant qu'ils soient arrivés à peu près à leur complète cuisson, car ils ne lèveraient pas.

Ne les détachez du papier que lorsqu'ils seront complètement froids.

Massepains aux confitures. — Étendez de la pâte de massepains ordinaires (*Voir* p. 157 et suivantes) de l'épaisseur de 3 ou 4 millim.; mettez dessus une

mince couche de marmelade d'abricots; recouvrez d'une autre couche de pâté de massepains; découpez su va votre fantaisie; placez ces petits-fours sur des feuilles de papier sans les éloigner beaucoup les uns des autres; faites cuire à feu doux; glacez à la glace royale (*voir* page 37) et ornez le dessus de filets d'écorce d'orange, d'angélique ou d'amandes.

Massepains au chocolat. — Prenez un blanc d'œuf et demi; fouettez-le bien ferme, mêlez-y, toujours en fouettant, 190 gr. de sucre en poudre et 60 gr. de chocolat râpé. Lorsque le tout est bien amalgamé, en remuant toujours, mais sans battre, 60 gr. d'amandes coupées en filets. Prenez de cette composition avec une cuillère à café et mettez sur une feuille de papier; faites cuire comme les autres massepains. Si l'on veut, on peut ajouter au sucre de la vanille en poudre.

Macarons. — Les macarons se font de la même manière que les massepains (*Voir la recette ci-dessus*), seulement on emploie plus de sucre.

On se sert à volonté, pour les macarons et les massepains, d'amandes douces seules, en y ajoutant un parfum quelconque, tel que zeste de citron, vanille, etc... ou de moitié amandes douces et moitié amandes amères, mais alors on n'y ajoute pas d'autre parfum. On en fait qui sont composés entièrement d'amandes amères.

COMPOTES, CONFITURES, BONBONS

Compotes de conserve, confitures et fruits confits.

Avant de commencer à donner les recettes pour confectionner les différentes marmelades, compotes et confitures, nous allons donner quelques renseignements généraux sur les précautions à prendre pour les bien réussir et aussi pour les conserver parfaitement.

Nous conseillons tout d'abord pour confectionner les confitures, marmelades et fruits confits, d'employer un vase, soit chaudron, soit bassine, soit casserole de cuivre non étamé ; les vases de faïence ou de terre brûlent plus facilement et donnent souvent un mauvais goût ; ceux en fer battu donnent une vilaine couleur. Les vases de cuivre présentent moins ces divers inconvénients, mais il faut les nettoyer avec soin et ne pas y laisser séjourner les confitures une fois faites, car le vert-de-gris ne tarderait pas à se former.

Pendant la cuisson des confitures, marmelades et fruits confits, il ne faut pas les quitter d'un instant, de manière à bien entretenir le feu, à enlever l'écume à mesure qu'elle monte, à veiller à ce

qu'elles ne s'attachent pas et ne brûlent pas. Pour éviter ce dernier inconvénient, il faut avoir soin que le feu ne soit pas trop vif et remuer de temps en temps les confitures avec l'écumoire.

Quand les confitures sont cuites à leur point, on les verse bouillantes dans les pots, que l'on remplit *entièrement;* car les confitures baissent en refroidissant. Deux ou trois jours après, on les couvre d'un rond de papier imbibé d'eau-de-vie; puis d'un autre papier, et on les met dans un endroit sec, frais et bien aéré. Elles ne se conservent pas très bien dans une armoire toujours fermée. Souvent il arrive que, malgré toutes ces précautions, les confitures ou marmelades et fruits confits *moisissent* ou *fermentent*. S'ils moisissent, c'est que l'endroit où on les a placés est humide et sans air; changez-les de papier et mettez dans un endroit plus sec et plus aéré. S'ils fermentent, c'est qu'ils ne sont pas assez sucrés ou pas assez cuits. Le seul remède est de les faire recuire.

Pour les *pâtes* et les fruits confits, on a besoin d'une *étuve*, sorte de boîte carrée où l'on peut entretenir toujours une même température. On peut remplacer l'étuve par un *calorifère* ou un *chauffe-assiettes*, qu'on peut se procurer dans tous les magasins spéciaux.

Gelée de groseilles. — Prenez des petites groseilles dites *grades;* écrasez-les, pressez-les dans un torchon humide jusqu'à ce que le jus en soit complètement extrait; pesez ce jus; mettez-le sur le feu dans une bassine en cuivre avec 250 gr. de sucre par 500 gr. de jus; écumez (*mettez l'écume de côté*,

elle est fort bonne à manger), et laissez bouillir environ 25 à 30 minutes ; mettez un peu de cette confiture sur une assiette, si elle fige, elle est cuite ; mettez en pots ; laissez refroidir deux ou trois jours ; couvrez le dessus de la confiture d'un rond de papier trempé dans l'eau-de-vie, puis couvrez chaque pot d'un autre papier ; conservez dans un endroit frais et sec.

Cette recette est économique ; mais, si l'on veut avoir plus le parfum du fruit, c'est de mettre 375 gr. de sucre pour 500 gr. de jus et de faire cuire moitié moins de temps.

Si l'on mélange aux groseilles rouges des groseilles blanches, il ne faut pas en mettre plus d'un tiers ; elles donnent à la gelée une nuance d'un plus joli rose, mais si on en employait une trop grande quantité la gelée serait trouble.

Gelée de groseilles framboisée. — Se fait comme la gelée de groseilles ci-dessus ; seulement vous ajoutez aux groseilles, avant de les presser, un quart de framboises.

Gelée de pommes. — On emploie ordinairement les pommes de Reinette blanche, mais toutes les pommes sont également bonnes à faire de la gelée, même les pommes conservées, pourvu qu'elles ne soient pas cotonneuses.

Pelez-les, coupez-les par petits quartiers, ôtez les cœurs et jetez-les au fur et à mesure dans l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent pas ; mettez-les sur le feu dans une bassine non étamée avec assez d'eau pour qu'elles baignent ; quand elles sont molles sous le doigt, retirez-les et laissez égoutter dans un tamis sur une terrine ; pesez le jus et ajou-

tez-y 375 gr. de sucre par 500 gr. de jus; faites bouillir 12 à 15 minutes; écumez avec soin; mettez-en un peu sur une assiette pour vous assurer de la cuisson; mettez bouillante dans des pots à confitures dans lesquels vous aurez mis une tranche mince de citron.

AVEC LES POMMES QUI ONT SERVI A FAIRE LA GELÉE ON PEUT FAIRE DE LA MARMELADE OU CHARLOTTE DE POMMES.

Gelée de coings. — Prenez des coings bien mûrs et procédez comme pour la gelée de pommes ci-dessus.

Dans la gelée de coings on ne met pas de citron.

Pâte de coings. — Prenez des coings bien mûrs; pelez et épluchez; faites cuire par morceaux avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils se mettent en marmelade; passez dans un tamis de crin; pilez dans un mortier avec poids égal de sucre en poudre. Etendez sur des assiettes de l'épaisseur de 1 centim. La pâte se raffermira, et au bout de quelques jours vous pouvez la renverser sur des feuilles de papier; saupoudrez-la de sucre; coupez-la selon votre fantaisie; faites sécher à l'étuve; laissez refroidir, et rangez-la au bout d'un jour ou deux dans des boîtes pour la conserver.

Gelée de framboises. — Ecrasez les framboises et passez-les à travers un torchon humide, en pressant fortement pour en exprimer tout le jus; mettez ce jus dans une bassine de cuivre non étamée avec 375 gr. de sucre par 500 gr. de jus; faites cuire 15 à 20 minutes au plus; retirez la bassine du feu et mettez la confiture dans des pots.

Gelée des quatre fruits. — Prenez : 500 gr. de ce-

rises, 500 gr. de groseilles, 500 gr. de framboises, 500 gr. de fraises; écrasez bien le tout ensemble et passez à travers un torchon humide en pressant fortement pour en exprimer tout le jus; mettez ce jus dans une bassine de cuivre non étamée avec 375 gr. de sucre pour 500 gr. de jus; faites cuire 15 à 20 minutes au plus; retirez la bassine du feu et mettez la confiture dans des pots.

Gelée d'épine-vinette. — Prenez de l'épine-vinette très mûre; égrenez-la et mettez-la dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elle baigne; mettez sur le feu; lorsqu'elle aura bouilli 20 minutes environ, retirez-la du feu, écrasez les grains avec une cuillère de bois et passez au tamis; mettez 500 gr. de sucre par 500 gr. de jus, remettez sur le feu, et lorsque le liquide s'élèvera en mousse en bouillant, ôtez du feu, écumez et versez dans des pots.

Confitures de cerises. — Retirez les queues et les noyaux en ayant soin de ne pas abîmer les cerises.

Prenez 375 gr. de sucre par 500 gr. de cerises préparées comme nous venons de le dire; faites fondre dans une bassine avec un demi-verre d'eau par 500 gr. de sucre. Mettez-y les cerises; faites cuire 20 minutes; mettez les cerises dans des pots; faites réduire le jus et versez-le sur les cerises.

Autre manière. — Ayez pour 6 kilos de cerises 1 kilo et demi de groseilles; écrasez-les et pressez-les bien à travers un torchon humide; mettez dans une bassine ce jus et les cerises débarrassées de leurs queues et de leurs noyaux avec 250 gr. de sucre par 500 gr. de cerises et de jus; faire cuire et bouillir le tout une demi-heure environ; écu-

mez, retirez du feu et versez dans des pots.

Confiture de fraises. — 500 gr. de sucre par 500 gr. de fraises.

Choisissez des fraises bien mûres.

Mettez le sucre dans une bassine avec un demi-verre d'eau par 500 gr. de sucre ; faites bouillir à grand feu, écumez ; lorsque ce sirop est bien épais, qu'il monte en grosses bulles et est sur le point de se colorer, jetez-y les fraises bien épluchées; faites jeter deux ou trois bouillons ; enlevez les fraises avec une écumoire, emplissez-en à moitié les pots faites réduire le jus, emplissez les pots.

Confiture de raisins. — Prenez de beau raisin bien mûr.

Otez au moyen d'un cure-dent les pépins de chaque grain ; mettez dans une bassine un poids de sucre égal à celui des grains de raisin avec un demi-verre d'eau par 500 gr. de sucre ; faites bouillir à grand feu; écumez. Lorsque ce sirop est bien épais, qu'il monte en grosses bulles et est sur le point de se colorer, jetez-y les raisins préparés comme nous avons dit. Faites jeter deux ou trois bouillons ; mettez les grains de raisin dans des pots ; faites réduire un peu le sirop et versez sur les raisins.

Confiture de pêches. — Prenez des pêches peu mûres, pelez-les, ôtez les noyaux ; coupez les pêches en deux ou quatre ; mettez dans une bassine autant de livres de sucre que vous avez de livres de fruits et un demi-verre d'eau par livre de sucre; faites bouillir et écumez bien ; faites cuire les pêches dans ce sirop environ une demi-heure ; retirez-les et placez-les dans des pots ; faites réduire le

sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais; ajoutez-y un peu de kirsch et versez-le sur les pêches.

Pâte de pêches. — Mettez dans une bassine, coupées par morceaux, les pêches que l'on a tout simplement essuyées, avec leur poids de sucre et très peu d'eau; faire cuire à feu vif d'abord, et diminuer ensuite à mesure que la confiture cuit. Il faut remuer sans interruption jusqu'au moment où cette marmelade donne un léger parfum de caramel et se détache de la cuillère. On y met quelques noyaux épluchés et coupés d'avance par morceaux. On a aussi préparé d'avance de petites caisses en papier légèrement huilé; on y verse la pâte; laisser refroidir; conserver dans un endroit sec (*Recette de l'île Maurice*).

Confiture d'abricots. — Prenez des abricots peu mûrs; coupez-les en deux; ôtez les noyaux. Mettez dans une bassine autant de livres de sucre que vous avez de livres de fruits et un demi-verre d'eau par livre de sucre; faites bouillir et écumez bien; faites-y cuire les abricots une demi-heure environ; retirez-les et rangez dans des pots; faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais et versez-le sur les abricots que vous avez parsemés de leurs noyaux débarrassés de leur pellicule et coupés en petits morceaux. *Il faut employer la moitié des noyaux au plus.*

Marmelade d'abricots. —Prenez des abricots bien mûrs, ôtez les noyaux et les taches dures de la peau; coupez-les en deux et mettez-les sur le feu avec 500 gr. de sucre pour 500 gr. de fruits. *On peut ne mettre que 250 gr. de sucre par 500 gr. de fruits, mais alors il faudra faire cuire la marme-*

lade trois quarts d'heure au lieu de 20 minutes. Remuez votre marmelade pendant tout le temps de sa cuisson, en promenant la cuillère au fond de la bassine afin qu'elle ne s'attache pas ; laissez cuire un quart d'heure ou 20 minutes. Cassez la moitié des noyaux des abricots que vous avez employés, jetez-les dans l'eau bouillante afin d'en ôter facilement la pellicule, et mettez-les entiers ou coupés en filets dans la marmelade un peu avant de la retirer du feu.

Pour vous assurer que la marmelade est suffisamment cuite, mettez-en un peu sur le bout de votre doigt ; si, en appuyant le pouce dessus et le relevant, elle forme un fil, elle est à point ; mettez dans des pots.

Pâte d'abricots. — Prenez des abricots très mûrs ; ôtez les noyaux et les taches dures de la peau ; coupez-les en deux et mettez-les sur le feu avec 500 gr. de sucre par 500 gr. de fruits ; remuez pendant tout le temps de la cuisson. Lorsque les abricots seront en marmelade, passez dans un tamis de crin ; terminez comme la pâte de coing (Voir pag. 168).

Confiture de prunes de Reine-Claude, dites aussi prunes de Verte-Bonne. — Mettez un verre d'eau par livre de sucre ; quand le sucre est fondu, laissez-le environ une demi-heure réduire à petit feu ; piquez avec une aiguille les prunes dont vous avez coupé l'extrémité de la queue ; qu'elles soient bien à maturité, mais cependant pas trop mûres ; mettez-les entières dans le sirop ; renouvelez un peu le feu quand l'écume est bien formée pour pouvoir l'enlever plus facilement. Il ne faut qu'une

heure de cuisson quand les prunes sont bien mûres à point. Mettez par livre de fruits 375 gr. de sucre.

Marmelade de prunes de Reine-Claude. — Se fait de la même manière que la marmelade d'abricots *(Voir page précédente)*, seulement on n'y met pas les noyaux. Prendre aussi des fruits très-mûrs.

Pâte de prunes de Reine-Claude. — Se fait comme la pâte d'abricots, (Voir page 168).

Confiture et marmelade de prunes de Mirabelle. — Se font de la même manière que la confiture et la marmelade de prunes de Reine-Claude. Pour les confitures, on peut enlever les noyaux si l'on préfère. Pour cela, on les fend sur le côté.

Confiture de poires. — Prenez des poires à chair un peu résistante, pelez-les; si elles sont petites, laissez-les entières; si elles sont d'une certaine grosseur, coupez-les en deux ou en quatre, ôtez les cœurs et les parties pierreuses; mettez-les au fur et à mesure que vous les épluchez dans de l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent pas. Mettez dans une bassine autant de fois 375 gr. de sucre que vous avez de livres de fruits et un verre d'eau par 500 gr. de sucre; le sucre aussitôt fondu, mettez les poires dans la bassine; faites cuire deux heures et demie à trois heures à petit feu et sans remuer... faites réduire le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien épais; mettez dans des pots.

Confiture de Bar. — Prenez des groseilles; enlevez à chaque petit grain les pépins, au moyen d'un cure-dent, en prenant garde d'endommager la peau; pesez les grains épépinés. Prenez aussi une livre et demie de beau sucre par livre de fruits, faites-le fondre sur le feu dans un quart de litre d'eau

pour une livre de sucre ; remuez, écumez et laissez cuire jusqu'au moment où si on en laisse un peu refroidir il a la consistance de glu. Mettez vos groseilles dans ce sirop, et retirez-les du feu au premier bouillon ; versez dans de petits pots en verre, d'un quart de livre, en distribuant également les fruits, que vous enfoncez de temps à autre jusqu'à ce qu'ils ne remontent plus à la surface.

Raisiné de Bourgogne. — Égrenez des raisins bien mûrs ; pressez-les dans un torchon humide ; mettez le jus dans une chaudière, et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié en ayant soin d'écumer et de remuer de temps à autre pour qu'il ne s'attache pas ; mettez-y des poires coupées en quartiers et bien épluchées ; faites réduire encore d'un tiers ; mettez dans des pots. Dans les pays où le raisin n'atteint pas une maturité qui le rende très-sucré, il faut ajouter du sucre au jus de raisin, jusqu'à 3 livres pour 10 livres de jus. Dans ce cas, on fait moins réduire le raisiné, il est meilleur et se garde plus longtemps.

Quand on n'a pas de poires, on les remplace assez avantageusement par des carottes tendres et point filandreuses ; on les coupe en biais de manière à figurer à peu près des quartiers de poires, et on les jette dans le jus de raisin dès qu'on le met sur le feu parce qu'il leur faut beaucoup plus de temps à cuire qu'aux poires.

Compote normande aux poires, aux pommes, etc. Prenez du cidre au moment où il vient d'être brassé ; faites-le bouillir 6 heures à petits bouillons, remuez de temps en temps et écumez bien ; lors-

qu'il est réduit à peu près de moitié, mettez-y des poires ou des pommes, pelées, épluchées et coupées par quartiers (*On emploie ordinairement les poires dites de fontaine el les pommes dites de binet, petites pommes douces non amertumées; il faut qu'au moment où l'on met les fruits dans le sirop de cidre, il y en ait assez pour que les fruits baignent entièrement*). Faites mijoter douze heures et, lorsque le sirop sera assez réduit, mettez dans des pots de grès.

Ces confitures-compotes, bien faites, se conservent plusieurs années.

On peut ajouter aux poires, dans ces compotes, des morceaux de carottes tendres et non filandreuses; on les coupe de manière à figurer des quartiers de poires, mais on les met dans le cidre beaucoup plus tôt que les poires parce qu'il leur faut plus longtemps pour cuire et qu'elles cuiraient mal si on les mettait tout d'abord dans un sirop trop épais.

Compote de prunes d'Avesnes, vulgairement appelées prunes d'avoine. — La prune d'Avesnes est une petite prune à peine plus grosse qu'une prune de Mirabelle, d'un noir violacé, assez médiocre crue, mais dont on fait une excellente compote de conserve. La véritable prune d'avoine reste entière à la cuisson.

Mettez dans une bassine de cuivre autant de demi-livres de sucre que vous avez de livres de fruits et un verre d'eau par livre de sucre ; faites fondre et écumez. Lorsque ce sirop aura jeté quelques bouillons, mettez-y les prunes... Disposez le feu sur les côtés de la bassine de manière que les confitures ne brûlent pas au fond ; faites mijoter quatre

à cinq heures au moins sans remuer. Pour vous assurer de la cuisson, mettez un peu de jus sur une assiette; s'il prend un peu de consistance en refroidissant, la compote est cuite. Mettez-la dans des pots de grès; laissez refroidir jusqu'au lendemain… couvrez de papier fort et conservez dans un endroit sec et frais.

Cette confiture-compote lorsqu'elle est bien faite peut se conserver plus d'une année.

SIROPS, FRUITS CONFITS

ET CONSERVES DE FRUITS

En ajoutant au titre du *Parfait Pâtissier* ces mots . TOUT.CE QUI A RAPPORT A LA TABLE, nous nous sommes pour ainsi dire engagé tacitement à aborder tous les sujets, à révéler le secret de bien des industries, — les petits secrets, car nous ne voulons pas former des pâtissiers, des confiseurs, etc., mais mettre les maîtresses de maison et les cuisinières à même de confectionner les mets et les friandises qu'elles peuvent désirer ou dont elles peuvent avoir besoin.

Dans les pages qui vont suivre, nous ne ferons pas pénétrer dans les arcanes de l'art du confiseur, pas plus que nous n'avons révélé précédemment les grands procédés des pâtissiers et des cuisiniers en renom ; mais encore sur ce point nous donnerons des recettes pratiques et aussi simples que possible ; elles seront peut-être loin des règles de l'art ; mais elles n'en seront peut-être que plus faciles à adopter.

Sirop de groseilles. — Ecrasez ensemble deux tiers de groseilles rouges pas trop mûres et un

tiers de cerises aigres; mettez dans une terrine et laissez fermenter 24 heures. Après ce temps, passez le tout au tamis en pressant bien les fruits écrasés avec les mains pour en faire sortir tout le liquide. Pesez le liquide passé et mettez dedans 875 gr. de sucre par 500 gr. de jus; versez dans une terrine et mettez sur le feu; remuez de temps en temps; le sucre étant fondu et après que votre sirop aura jeté 3 ou 4 bouillons, ôtez-le du feu; écumez; laissez-le un peu refroidir et mettez-le en bouteilles. Le lendemain, bouchez les bouteilles et mettez-les dans un endroit frais.

Sirop de groseilles framboisé. — Se fait de la même manière que le sirop de groseilles ci-dessus; seulement on ajoute aux groseilles et aux cerises un quart de framboises.

Sirop de cerises. — Pesez des cerises pas trop mûres; ôtez les queues; écrasez les cerises et laissez-les fermenter pendant 24 heures dans une terrine; passez le jus au tamis en pressant un peu; pesez ce jus et mettez-y 875 gr. de sucre pour 500 gr. de jus; mettez alors dans une bassine sur le feu; faites jeter un bouillon, écumez; laissez un peu refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres. — Se fait comme le sirop de cerises ci-dessus, avec des mûres pas trop mûres.

Sirop de vinaigre framboisé. — Mettez dans un bocal de verre ou une cruche en grès autant de framboises qu'ils peuvent en contenir, mais sans les presser; versez-y de bon vinaigre, de manière que les framboises soient couvertes entièrement; laissez infuser 8 jours. Pressez dans un linge de manière à bien exprimer tout le vinaigre et le jus

des fruits; pesez ce liquide, et par demi-kilo mettez-y un kilo de sucre en morceaux; faites fondre au bain-marie à feu très-modéré; le sucre fondu, ôtez du feu; laissez refroidir et mettez en bouteilles

Vinaigre framboisé. — Au lieu de faire du sirop avec le vinaigre framboisé, on peut conserver le vinaigre framboisé en bouteilles... Il suffira d'en mettre plein une cuillère à café dans un verre d'eau sucrée, et il remplacera avec avantage le sirop de vinaigre framboisé.

Sirop d'oranges et de citrons. — Mettez dans une bassine sur le feu 500 grammes de sucre avec un verre d'eau; faites jeter deux ou trois bouillons et laissez refroidir; une fois froid, mettez-y le zeste de 6 oranges et de 3 citrons; couvrez et laissez infuser pendant 24 heures... Au bout de ce temps ajoutez un litre d'eau et le jus des oranges et des citrons; passez à la chausse et mettez dans une bassine avec un kilo et demi de sucre cassé en morceaux; faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et le sirop arrivé à 32 degrés... Laissez un peu refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop d'écorces d'oranges. — Ecorces d'oranges fraîches, 92 gr.; eau bouillante, 500 gr.; versez l'eau bouillante sur les écorces d'oranges; au bout de 24 heures, passez et faites dissoudre dans la liqueur et à la chaleur du bain-marie le double de son poids de sucre.

Sirop d'orgeat. — Pesez sans les mêler un kilo 250 gr. d'eau et 2 kilos 500 gr. de sucre... Prenez 750 gr. d'amandes douces et 125 gr. d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante afin de

pouvoir les débarrasser de leurs pellicules, puis une fois dépouillées, dans l'eau fraîche, égouttez-les et pilez-les au mortier par petites quantités en mettant de temps à autre quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger pour qu'elles ne tournent pas en huile. Lorsque les amandes sont bien réduites en pâte, délayez avec un peu plus de la moitié de l'eau que vous avez pesée ; passez ce mélange au travers d'une toile serrée en pressant le plus fortement possible pour extraire tout le liquide. Remettez les résidus d'amandes dans le mortier, pilez-les en y ajoutant quelques morceaux de sucre et peu à peu le reste de l'eau ; passez ce nouveau liquide et réunissez-le au premier.

Mettez le reste du sucre sur le feu avec un peu d'eau, faites jeter quelques bouillons et écumez ; ajoutez-y votre lait d'amandes et remuez jusqu'au premier bouillon, ôtez du feu ; ajoutez un verre d'eau de fleurs d'oranger ; laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Fruits confits. — Confire un fruit, c'est extraire l'eau et l'acidité de ce fruit pour les remplacer par du sucre ; les opérations du confisage doivent donc tendre à ce but... car tant qu'il reste de l'eau ou de l'acidité dans un fruit il est exposé à fermenter ou à moisir ; c'est ce qui arrive lorsque les gelées et les marmelades ne sont pas assez cuites ou assez sucrées.

Prunes de Reine-Claude confites. — Prenez de véritables prunes de Reine-Claude parvenues à tout leur développement, mais quelques jours avant leur complète maturité ; qu'elles soient encore fermes et croquantes ; coupez un peu de la queue ;

piquez-les avec une grosse aiguille dans la fente et tout autour de la queue et jetez-les au fur et à mesure dans une bassine avec assez d'eau pour que, lorsqu'elles y seront toutes, il y en ait au-dessus une épaisseur de deux à trois doigts. Une fois toutes les prunes préparées comme il vient d'être dit, posez la bassine sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit assez chaude pour ne plus pouvoir y tenir les doigts ; retirez la bassine du feu et mettez-y 8 grammes de sel pour un kilo et demi de fruits ; laissez reposer une heure environ ; remettez les prunes sur le feu, sur feu doux, remuez-les; peu à peu les prunes, qui étaient devenues jaunâtres, reverdiront ; activez un peu le feu jusqu'à ce que l'eau commence à *frémir ;* retirez les prunes de l'eau au fur et à mesure qu'elles remontent à la surface ou qu'elles s'amollissent et mettez-les dans de l'eau froide. Faites-les égoutter et mettez-les dans une terrine.

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée autant de livres de sucre que vous avez de livres de prunes et un verre d'eau par livre de sucre ; faites bouillir à grand feu ; remuez et écumez de temps en temps jusqu'à ce que le sirop arrive à marquer au pèse-sirop 29 degrés ; versez le sirop arrivé à ce degré de cuisson sur les prunes ; laissez-les tremper 24 heures

Otez les fruits du sirop, remettez le sirop bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit parvenu à 32 degrés ; versez de nouveau sur les prunes et laissez-les tremper encore 24 heures.

Reprenez votre sirop une troisième fois et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il parvienne à 33 degrés ;

versez bouillant sur les prunes; cette fois, on les laissera tremper 48 heures.

Après ce temps, mettez les prunes dans des pots avec leur sirop ou égouttez-les; faites-les sécher, dans un endroit chaud ou dans une étuve (1), sur des claies, pour les enfermer ensuite dans des boîtes.

Les fruits ainsi préparés peuvent se servir pour dessert, et encore se mettre à l'eau-de-vie *(Voir Prunes à l'eau-de-vie)*.

Abricots confits. — Se préparent comme les prunes de Reine-Claude confites (*Voir la recette ci-dessus*).

Pêches confites. — Se préparent comme les prunes de Reine-Claude confites (*Voir Prunes de Reine-Claude confites*, *pages* 180 *et suiv.*).

Poires de Rousselet confites. — Pelez-les; puis préparez-les comme les prunes de Reine-Claude confites (*Voir Prunes de Reine-Claude confites*, *pag.* 180).

Figues confites. — Faites une fente du côté opposé à la queue; puis préparez-les comme les prunes de Reine-Claude confites *(Voir Prunes de Reine-Claude confites*, *pages* 180 *et suiv.*).

Angélique confite. — Choisissez des tiges d'angélique bien tendre, coupez en bâtons longs du double du doigt, jetez-les à mesure dans l'eau froide ; retirez-les et mettez-les dans de l'eau prête à bouillir; laissez-y tremper l'angélique une heure, mais la

(1) L'étuve est un petit cabinet ou une armoire où l'on peut entretenir une chaleur de 20 à 40 degrés au moyen d'un feu très doux... Un chauffe-assiettes peut servir d'étuve, mais il est nécessaire qu'il y ait un peu d'air par en haut et par en bas.

bassine ôtée du feu ; retirez l'angélique de l'eau, enlevez les filandres et la peau, jetez-la à mesure dans la bassine avec assez d'eau pour qu'elle baigne, et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle fléchisse sous les doigts ; retirez du feu et jetez dans l'eau une demi-poignée ou une poignée de sel pour faire reverdir l'angélique ; laissez-la tremper une heure, retirez-la et faites égoutter ; faites un sirop avec autant de livres de sucre que d'angélique, et terminez comme il est dit pour les prunes.

Noix confites. — Prenez des noix vertes dont l'amande ne soit pas formée, pelez-les légèrement et jetez-les à mesure dans une bassine d'eau froide ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles puissent être pénétrées par une épingle ; retirez-les du feu ; jetez-les dans de l'eau froide, et faites-les bien égoutter ; procédez ensuite comme pour les prunes pag. 185.

Marrons glacés. — Faites bouillir des marrons dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; pelez-les avec précaution pour ne pas les écraser dans vos mains ; mettez-les au fur et à mesure qu'ils sont pelés dans l'eau fraîche pour les raffermir un peu ; une demi-heure après, versez dans un autre vase du sirop de sucre cuit jusqu'à ce qu'il soit arrivé à la consistance de glu ; mettez-y vos marrons (avec le plus grand ménagement pour ne pas les briser). Le lendemain, ôtez les marrons du sirop ; faites jeter quelques bouillons à ce dernier et remettez-le sur vos marrons ; vous continuerez cette opération toutes les 24 heures pendant 4 jours, en ayant soin de donner la dernière fois un peu plus de cuisson au sucre. Vous les glacez ensuite à vo-

lonté, ce qui se pratique de la même manière que pour les autres fruits, c'est-à-dire en les trempant dans un sirop de sucre excessivement épais et les faisant sécher à l'étuve.

Conserves de fruits et de jus de fruits. — Ce que nous avons dit sur le choix à faire des fruits pour confire peut s'appliquer aux conserves de fruits... Il faut les choisir nouvellement cueillis, avant leur complète maturité, un peu fermes et croquants, et bien sains. Si l'on fait des conserves avec des fruits trop mûrs, bientôt elles sont peu délicates et se conservent mal. Ces fruits se mettent avec un sirop plus ou moins sucré, selon qu'ils sont plus ou moins mûrs ou plus ou moins acides (*nous indiquerons pour chaque espèce la quantité de sucre*), dans des bouteilles de verre très fort et à goulot assez large pour qu'ils puissent entrer et sortir facilement; disposez les fruits dans ces bouteilles aussi régulièrement que possible.



Bouteille pour conserve de fruits.

Cuisson des conserves de fruits. — Les fruits et le sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, bouchez et ficelez bien les bouteilles, rangez-les dans un chaudron entremêlées de foin pour qu'elles ne se cassent pas en se heurtant pendant l'ébullition ; emplissez le chaudron d'eau de manière que les bouteilles baignent complètement; faites bouillir 4 minutes; ôtez le chaudron du feu; mais n'ôtez les bouteilles du chaudron que lorsque l'eau sera complètement froide, sans cela

vous risquez de les faire éclater au contact de l'air. Une fois les bouteilles retirées de l'eau, laissez-les sécher deux ou trois jours ; enduisez les bouchons de cire et enfermez dans un endroit sec et frais.

Ces conserves peuvent se garder au moins un an. Ne les déboucher et ne les mettre dans les compotiers qu'au moment de les servir.

Conserves de prunes de Reine-Claude. — Choisissez des prunes plutôt un peu vertes que trop mûres ; piquez-les de place en place avec une grosse aiguille ; coupez la moitié de la queue ; jetez-les dans de l'eau bouillante et faites-leur jeter un bouillon pour qu'elles conservent leur couleur verte. Égouttez-les et mettez-les dans des bouteilles de verre très fort et à goulot assez large pour qu'elles puissent entrer et sortir facilement ; disposez les prunes dans ces bouteilles aussi régulièrement que possible ; remplissez ces bouteilles, pas complètement cependant, d'un sirop fait dans la proportion de 800 gr. de sucre pour un litre d'eau. On ne fait jeter qu'un bouillon à ce sirop et on ne le met sur les fruits que complètement froid. Une fois les fruits et le sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, faites bouillir à pleine eau 4 minutes (*Voir Cuisson des conserves de fruits*, *page* 184).

Conserves de prunes de Mirabelle. — Choisissez-les pas trop mûres, même un peu fermes ; coupez un peu les queues ; mettez dans les bouteilles ; remplissez les bouteilles, pas complètement cependant, d'un sirop fait dans la proportion de 725 gr. de sucre pour un litre d'eau. On ne fait jeter qu'un bouillon à ce sirop et on ne le met sur les fruits que complètement froid. Une fois les fruits et le

sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, faites bouillir à pleine eau 3 minutes *(Voir Cuisson des conserves de fruits, page* 184*).*

Conserves d'abricots. — Prenez de préférence des abricots de plein vent, parce qu'ils ont plus de goût et se conservent mieux entiers; coupez-les en deux; cassez les noyaux et prenez-en les amandes, que vous débarrassez de leur pellicule après les avoir laissées quelques minutes dans l'eau bouillante; rangez dans des bouteilles à large goulot les moitiés d'abricots et les amandes des noyaux; remplissez les bouteilles, pas complètement cependant, d'un sirop fait dans la proportion de 725 gr. de sucre pour un litre d'eau. On ne fait jeter qu'un bouillon à ce sirop et on ne le met sur les fruits que complètement froid. Une fois les fruits et le sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, faites bouillir à pleine eau 4 minutes *(Voir Cuisson des conserves de fruits, page* 184*).*

Conserves de cerises. — Choisissez des cerises peu mûres; coupez les queues à moitié; mettez dans les bouteilles; remplissez les bouteilles, pas complètement cependant, d'un sirop fait dans la proportion de 540 gr. de sucre pour un litre d'eau. On ne fait jeter qu'un bouillon à ce sirop et on ne le met sur les fruits que complètement froid. Une fois les cerises et le sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, faites bouillir à pleine eau 4 minutes *(Voir Cuisson des conserves de fruits, page* 184).

Conserves de groseilles. — Prenez-les mûres, égrénez-les, puis procédez comme pour les conserves de cerises ci-dessus.

Conserves de framboises. — Choisissez des framboises peu mûres; mettez-les dans les bouteilles, remplissez les bouteilles, pas complètement cependant, d'un sirop fait dans la proportion de 860 gr. de sucre pour un litre d'eau. On ne fait jeter qu'un bouillon à ce sirop et on ne le met sur les fruits que complètement froid. Une fois les framboises et le sirop disposés dans les bouteilles comme il vient d'être dit, faites bouillir à pleine eau 2 minutes *(Voir Cuisson des conserves, page* 184*)*.

Conserves de fraises. — Ces conserves sont peu délicates, les fraises ne conservant pas leur parfum.

Conserves de jus de groseilles. — Écrasez des groseilles et pressez-les dans un torchon mouillé pour en faire sortir le jus; laissez ce jus dans un endroit frais pendant deux ou trois jours pour le laisser fermenter. Lersque toute l'écume et la lie sont venues en dessus, tirez le jus à clair; mettez-le dans des bouteilles, bouchez, ficelez; faites bouillir 5 minutes à pleine eau *(Voir Cuisson des conserves de fruits, page* 184*)*.

Ce jus ainsi préparé se conserve fort longtemps; pour le prendre on le mélange avec de l'eau sucrée, ce qui forme une boisson beaucoup plus parfumée et plus agréable que le sirop de groseilles.

Pruneaux. — Prenez de belles prunes de Reinette mûres et bien saines, disposez-les une à une sur des claies, et mettez-les au four, à la sortie du pain; laissez-les jusqu'à ce qu'on le chauffe de nouveau, et avant de les y remettre retournez-les une à une; recommencez la même opération trois ou quatre fois, suivant que vous voyez qu'elles sont plus ou moins séchées. L'habitude seule vous

apprendra le degré convenable. Lorsque vous les jugez à point, étalez-les pendant quelque temps dans un lieu sec et aéré; ensuite, arrangez-les couche par couche dans des boîtes garnies de papier blanc; mettez aussi quelques feuilles de laurier parmi.

Pour les manger, faites-les bouillir 15 minutes dans de l'eau sucrée; pour 500 gr. de pruneaux, 125 gr. de sucre, deux verres d'eau; servez avec sauce pas trop longue.

Cerises sèches. — On les fait sécher comme les pruneaux. Il suffit, ordinairement, de les passer une fois au four et de les achever au soleil. Ne pas mettre de laurier. Il est important de choisir des cerises à chair ferme. Pour les manger, on les fait bouillir comme les pruneaux avec de l'eau et du sucre.

Poires tapées. — Prenez des poires de Rousselet presque mûres, pelez-les avec précaution, coupez le bout de la queue, mettez-les à mesure dans une basssine pleine d'eau froide; faites bouillir à petits bouillons, tâtez les poires et, lorsqu'il y en a qui fléchissent sous le doigt, retirez-les avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche; égouttez-les ensuite; faites fondre dans la bassine, pour 100 poires, 1 kilog. de sucre avec 1 litre et demi d'eau; faites bouillir, écumez, garnissez le fond de la bassine de poires, faites-leur faire un seul bouillon, retirez-les pour les placer dans une terrine; mettez ensuite d'autres poires dans le sucre, jusqu'à ce qu'elles y aient toutes passé; laissez-les refroidir et arrangez-les sur des claies la queue en l'air, en les aplatissant tant soit peu sans les écraser,

mettez-les dans le four à la sortie du pain, où vous les laissez plusieurs heures ; avant de les y remettre, trempez-les dans le sirop froid, replacez-les sur les claies, recommencez cette opération jusqu'à quatre fois ; ensuite arrangez-les dans des boîtes, deux rangs l'un sur l'autre, puis une feuille de papier et deux rangs de poires, etc., conservez-les en lieu sec. Le sirop qui reste peut servir à toutes espèces de confiseries et de compotes.

Quartiers d'oranges glacés. — Enlevez la peau et tout ce qu'il y a de cotonneux autour de l'orange, mais avec beaucoup de précaution, de manière à ne pas endommager le fruit ; détachez les quartiers sans les crever ; passez un fil dans chaque quartier auprès des pépins, à l'endroit où il y a des filaments, et nouez de manière à faire une sorte d'anneau.

Disposez de petits crochets en fil de fer en forme d'S.

Pour six oranges, mettez dans une casserole en cuivre non étamé environ 500 grammes de sucre et un demi-verre d'eau ; faites bouillir, en ayant soin d'écumer jusqu'à ce que ce sirop arrive à ce point que si on en prend un peu il formera des fils se cassant sec, et que si on le laissait une seconde de plus il commencerait à blondir et à tourner au caramel. Prenez l'un après l'autre au moyen d'un des crochets en fil de fer, par l'anneau en fil, chaque quartier d'orange ; trempez-le avec promptitude dans votre sirop arrivé au point de cuisson que nous venons d'indiquer et suspendez-le aussitôt à une baguette que vous avez eu soin d'installer à proximité ; faites de même pour tous les quartiers

Toute cette opération doit être faite avec la plus grande promptitude ; sans cela, le sucre tournerait au caramel avant qu'on eût terminé.

On peut accommoder de la même manière des CERISES, des GRAINS DE RAISIN, des GROSSES FRAISES, des MORCEAUX D'ANANAS. Pour plonger ces fruits dans le sucre on prend les cerises et les grains de raisin par la queue, les fraises au moyen d'une petite pince, ainsi que les morceaux d'ananas, et on les pose sur un grillage à fils très fins et très espacés.

Avec les quartiers d'oranges glacés seuls ou mélangés avec les autres fruits frais ou confits on confectionne des croquenbouches, plus jolis et plus délicats que les croquenbouches aux choux.

Nous n'allons pas abandonner les fruits glacés sans parler des délicieux FRUITS FARCIS.

Pruneaux farcis. — Prenez de beaux pruneaux bien frais ; faites une fente sur le côté pour enlever le noyau ; remplissez le creux largement avec la farce composée de la manière suivante : pilez au mortier 75 grammes d'amandes bien mondées, en ajoutant peu à peu un œuf ; une fois la pâte bien onctueuse, faites-y entrer autant de sucre en poudre qu'elle pourra en absorber. Teintez la farce avec un peu de laque carminée, si vous le désirez. Emplissez le fruit débarrassé de son noyau ; qu'il soit empli de façon à ne pouvoir complètement le refermer ; glacez-le en le plongeant dans le sucre au grand *cassé* au moyen d'une pince ; posez sur un grillage.

On peut aussi farcir les pruneaux à la pistache,

en employant des pistaches à la place d'amandes.

Dattes farcies glacées. — Se font comme les pruneaux ci-dessus.

Noix farcies glacées. — Cassez la coquille sans endommager le fruit; séparez les deux lobes, enlevez la petite cloison boiseuse, et réunissez-les par une couche assez épaisse de pâte d'amandes ou de pistaches, comme les pruneaux et les dattes qui précèdent; plongez dans du sucre *au grand cassé*, laissez sécher sur un grillage.

Groseilles candisées, dessert.

Prenez de belles grappes de petites groseilles rouges ou blanches, ou des deux; qu'elles soient bien mûres; trempez-les, les unes après les autres. pour les humecter, dans un demi-verre d'eau auquel vous avez ajouté deux blancs d'œufs battus en neige; égouttez-les un peu et roulez-les dans du sucre en poudre; mettez-les sécher au soleil, le sucre se cristallisera autour de chaque grain et l'entourera comme de givre. Ces groseilles sont délicates et d'un charmant effet. Pour les servir, dressez en pyramide sur une assiette.

Cheveux d'ange. — Ratissez, lavez une livre et demie de belles carottes bien rouges; coupez-les en filets très minces comme des brins de paille; mettez-les une ou deux minutes dans l'eau bouillante, puis ôtez-les et laissez-les égoutter.

Mettez dans une casserole une livre de sucre avec un verre d'eau; faites bouillir dix minutes et mettez-y les filets de carottes et un zeste de citron haché très fin. Lorsque le sirop sera presque réduit, pressez sur les carottes le jus du citron. Le sirop complètement réduit, ôtez du feu; éparpillez

les filets sur un plat; laissez refroidir; montez en pyramide et servez.

Bonbons dits fondants

Mettez dans un poêlon d'office du sucre et de l'eau : un quart de litre d'eau par 500 gr. de sucre; faites bouillir à feu vif et arriver au *grand boulé*. (Voir pag. 16 et 17).

Pour éviter que le sucre ne se mette en grains, mouillez les parois du poêlon, pendant la cuisson du sucre, avec une petite éponge et disposez le feu de manière qu'il ne chauffe qu'au milieu.

Retirez du feu; versez sur un marbre; dès que le sirop sera un peu refroidi, maniez-le avec une spatule de bois de manière à le faire devenir blanc de transparent qu'il était. Ce résultat peut être long à venir, dix minutes et même plus; mais on arrivera assurément si le sucre est cuit à point. Lorsqu'il deviendra blanc comme de la crème et que la pâte sera molle et lisse, vous procédez à la confection des fondants. Si vous les voulez à la VANILLE, mêlez de la vanille en poudre au sirop au moment où vous allez le travailler sur le marbre; au CAFÉ : ajoutez au sirop une très forte décoction de café de première qualité; au CHOCOLAT : en ajoutant d'excellent chocolat râpé et de la poudre de vanille; à la ROSE : en ajoutant un peu d'essence de rose prise avec la pointe d'une aiguille; on colore avec un peu de carmin ou de laque carminée dissoute dans un peu d'eau; au RHUM ou au KIRSCH : en ajoutant un peu de ces liqueurs; à la CERISE,

à la FRAMBOISE, à la FRAISE, on extraira le jus de ces fruits et on le mêlera dans le poêlon au sirop, à la fin de la cuisson ; *mais comme ces jus décuiront un peu le sucre, il faut l'avoir fait cuire un peu plus avant de les y mêler. Colorez en travaillant sur le marbre.*

Pour les FONDANTS à la FLEUR D'ORANGER, on mêlera à la composition de la fleur d'oranger pralinée hachée fin.

A la NOISETTE. — Mondez des noisettes et pilez-les dans un mortier avec un peu de blanc d'œuf ; mêlez cette pâte à la composition au moment où vous la versez sur le marbre.

A la PISTACHE. — Pilez les pistaches, et mêlez à la composition avec un peu de vert d'épinards.

Les confiseurs donnent aux fondants une foule de formes attrayantes, au moyen de moules en amidon, ou en coulant la pâte à chaud dans des moules en plâtre. On en fait des fleurs, on en fait des fruits... ; mais tous ces raffinements sont d'une exécution assez difficile qui ne saurait convenir aux gens qui ne sont pas du métier. Façonnez donc tout simplement avec les doigts. Pour y réussir on les roule dans une assiette sur du sucre en poudre, qui consolide leur surface et leur donne du brillant. Ils sont secs au bout de vingt-quatre heures, et se conservent moelleux à l'intérieur dix à quinze jours.

Chocolats à la crème. — Confectionnez des boulettes grosses comme une aveline avec du fondant à un parfum quelconque.

Faites fondre doucement dans une casserole, au bain-marie, du chocolat de première qualité, mais

sans aucun parfum. Aussitôt fondu, sans qu'il soit très chaud, jetez-y, l'une après l'autre, les boulettes de fondant; tournez en tous sens au moyen d'une fourchette à deux fourchons très longs et très fins, et retirez aussitôt qu'elles seront bien recouvertes, mais d'une couche aussi mince que possible, de chocolat; mettez-les au fur et à mesure sur une feuille de papier d'où vous ne les détacherez qu'après refroidissement complet.

Sucre de pommes. — Pelez et ôtez les pépins des pommes et mettez sur le feu dans une bassine de cuivre avec assez d'eau pour qu'elles baignent entièrement; ajoutez du jus de citron; lorsque les pommes se mettent en marmelade, versez sur un tamis de crin.

Mettez le jus sur le feu avec trois fois son poids de sucre; faites cuire au *grand cassé* (Voir pag. 17); versez sur un marbre légèrement huilé; laissez un peu refroidir et roulez en bâtons de la grosseur et de la longueur qu'il vous plaira.

Au lieu de le mettre en bâtons, on peut en faire des boules, des tablettes, etc.

Sucre à la cerise. — Mettez sur le feu, dans une bassine de cuivre, des cerises dont vous avez ôté les queues; faites bouillir jusqu'au moment où elles ont bien rendu leurs jus; versez sur un tamis de crin.

Continuez comme pour le sucre de pommes ci-dessus.

Sucre d'orge. — Faites crever dans un demi-litre d'eau 200 gr. d'orge; passez l'eau et remettez-la sur le feu avec 500 gr. de sucre; remuez et mélangez bien; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que le

sirop arrive au *grand cassé*. Pour constater que le sucre est arrivé à point, imbibez un de vos doigts d'eau fraîche, trempez-le ensuite dans le sirop, puis replongez-le vivement dans l'eau, le sirop doit faire entendre un petit craquement et quand on le mord il ne doit pas s'attacher aux dents.

Le sucre une fois arrivé à ce point, renversez-le sur un marbre légèrement huilé, laissez refroidir jusqu'à ce qu'il arrive à l'état de pâte ; coupez-le avec des ciseaux, et roulez-le en bâtons de la grosseur du petit doigt. On peut aussi le couper en petits carrés, en faire des boules, etc.

On peut aromatiser le sucre d'orge en mettant dans la décoction d'orge soit un peu d'eau de fleur d'oranger, soit un peu de vanille, soit un peu de zeste de citron...

On peut aussi, lorsque le sucre arrive à son point de cuisson, y jeter des amandes hachées fin.

Chiques. — Faites les bâtons de sucre d'orge plus gros, de la grosseur de l'index, et coupez avec des ciseaux de manière à faire des bonbons de la grosseur d'une aveline.

Pralines. — Prenez 500 gr. d'amandes douces ou d'avelines ou de pistaches ; frottez-les dans un linge pour bien les débarrasser de toute leur poussière ; mettez-les, avec 500 gr. de sucre et un demi-verre d'eau, sur le feu, dans un poêlon ou une casserole de cuivre non étamés. Lorsque les amandes ou avelines ou pistaches commencent à pétiller un peu fort, retirez-les du feu et remuez-les avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le sucre devienne comme du sable blanc. Retirez du poêlon les amandes et moitié du sucre ; remettez

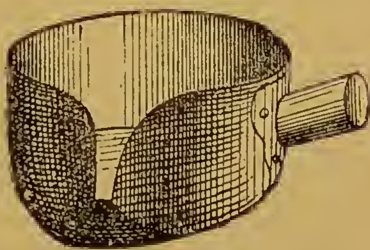
l'autre moitié du sucre sur le feu avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il exhale une petite odeur de caramel; mettez-y alors les amandes; retirez le poêlon du feu et tournez les amandes dedans jusqu'à ce qu'elles soient bien entourées de sucre; retirez-les du poêlon. Mettez dans le poêlon avec un demi-verre d'eau le sucre que vous avez mis de côté ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il donne un petit parfum de caramel, mettez-y les amandes, ôtez du feu; remuez les amandes jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre, retirez-les, posez-les sur du papier en ayant soin de séparer celles qui se seraient collées.

Pastilles de fleurs d'oranger appelées aussi pains de fleur d'oranger. — Faites fondre avec très-peu d'eau, dans un poêlon non étamé, du sucre concassé ; faites bouillir et cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne ce point de cuisson qu'on appelle le petit boulé. Pour constater que le sucre est arrivé à ce point, imbibez un de vos doigts d'eau fraîche, trempez-le dans le sirop, puis replongez-le vivement dans l'eau fraîche, le sirop doit former une espèce de glu. Versez-y des pétales de fleur d'oranger coupés fin, faites cuire jusqu'à ce qu'en en versant sur une assiette vous voyiez les gouttes prendre, alors vous versez lentement sur un marbre très-légèrement huilé votre composition par gouttes ou par plaques, ce qui vous donne de petites ou de larges pastilles à volonté. On met plus ou moins de fleurs selon son goût; on peut en mettre beaucoup. Quand le sucre est refroidi dans la poêle et qu'il ne coule plus, on le remet au feu. — Ces pastilles se conservent très-bien toute

l'année et sont une bonne ressource pour les desserts.

Pastilles

Délayez du sucre en poudre avec un peu d'eau et un parfum quelconque et formez en une pâte ferme; mettez dans un poêlon à pastilles plus petit que le poêlon d'office et donc le bec est plus pointu; on met sur feux doux et on remue un peu de manière que la pâte chauffe également. Lorsque le mélange commence à bouillir on retire le poêlon du feu, et, continuant de remuer encore deux ou trois fois, on laisse tomber la pâte sur un marbre ou des plaques en fer-blanc, légèrement huilés. Voici comment on s'y prend pour cette dernière opération :



Poêlon pour pastilles.



Pastilles. Boule de Gomme.



Découpoir pour pastilles de Vichy.



Framboise Gomme.

Tenez le poêlon de la main gauche, et, penchant très-doucement son bec, vous en faites couler la pâte qui se présente au bord à l'aide d'une aiguille

à tricoter que vous tenez de la main droite, dirigeant alternativement le poêlon et l'aiguille, de manière que la pâte tombe sur la plaque en forme de boutons plus ou moins grands. On peut les faire de la grandeur d'une lentille, d'une pièce de dix sous et même de vingt sous. Ayez soin de les aligner parfaitement en les coulant, et de ne mettre à toutes que la même quantité de pâte ; ce qui ne peut se faire qu'autant que la main gauche sera bien assurée.

Une heure après vous retirez les pastilles de dessus la plaque, et les posez sur des tamis garnis de papier, à l'étuve, où vous les laissez un jour ; plus de temps en diminuerait le parfum.

On fait des pastilles à la rose, à la décoction de café, au chocolat râpé, à l'essence de fleurs d'oranger, au jus d'épine-vinette, etc.

Pastilles au citron. — Délayez le sucre avec un peu d'eau ; parfumez avec quelques gouttes d'essence de citron, ou avec du zeste de citron râpé contre du sucre qu'on écrase après et qui sert à faire la pâte ; continuez comme pour les autres pastilles.

Pastilles à la framboise. — Vous pressez fortement dans un linge des framboises bien mûres, pour en exprimer le jus, dans lequel vous délayez du sucre en poudre en assez grande quantité pour former une pâte très épaisse et très-ferme ; continuez comme pour les autres pastilles.

Pastilles de menthe. — Faire une pâte ferme avec un peu d'eau et du sucre en poudre ; y mêler quelques gouttes de bonne essence de menthe poivrée d'Angleterre ; continuer comme pour les autres pastilles.

Boules de gomme. — Faites fondre, à froid, dans 64 gr. d'eau de fleurs d'oranger, 64 gr. de gomme arabique; ajoutez à cette préparation, sur un marbre huilé, 64 gr. de gomme arabique en poudre et 225 gr. de sucre également en poudre; faites des boules de la grosseur du bout du doigt, ou façonnez dans de petits moules

Caramels.

Prenez 500 gr. de sucre; mouillez avec un verre d'eau; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il prenne une couleur marron foncé; versez sur un marbre légèrement huilé; tracez avec un couteau de petits carrés; laissez refroidir et cassez aux lignes indiquées; conservez dans un bocal hermétiquement bouché.

Caramels aux amandes, aux noisettes, aux pistaches. — Commencez comme ci-dessus; avant de verser sur le marbre, ajoutez au caramel trois cuillerées à bouche soit d'amandes, soit de noisettes, soit de pistaches hachées très fin; remuez et terminez comme ci-dessus.

Caramels au chocolat. — Mettez dans votre caramel, au moment de le verser sur le marbre, 125 gr. de chocolat rapé fin. Terminez comme ci-dessus.

PATISSERIE ET CONFISERIE

D'ORIGINE ÉTRANGÈRE

Pâtisserie et confiserie anglaise.

Pigeon pie (pâté de pigeons). — Pour dix à douze personnes ayez : trois pigeons; 750 gr. de bœuf *(du faux-filet)*; 250 gr. de poitrine de porc; 500 gr. de pâte feuilletée *(Voir pâte feuilletée, page 42)*.

Prenez un plat creux de 8 à 10 centimètres de profondeur; garnissez le tour avec moitié de la pâte feuilletée que vous préparez *(on ne met pas de pâte au fond)*; coupez les 750 gr. de faux-filet en tranches assez minces; garnissez le fond du plat d'une couche de ces tranches; placez trois moitiés de pigeon sur cette couche; entremêlez d'un peu de poitrine de porc coupée en petits morceaux; placez une nouvelle couche de bœuf, puis par-dessus les trois autres moitiés de pigeon et le reste de la poitrine de porc; saupoudrez de la moitié d'une cuillère à bouche de sel fin, d'une bonne pincée de poivre et d'un tout petit peu d'épices; ajoutez un demi-verre d'eau; couvrez les viandes, ainsi

disposées et assaisonnées, du reste de la pâte feuilletée, imbibez bien le bord de cette espèce de couvercle d'eau, de manière à le coller en appuyant sur le bord de la pâte qui garnit le tour du plat; faites un trou au milieu du couvercle de pâte, trou autour duquel vous rangez les pattes des pigeons, que vous aurez eu soin de mettre de côté, et que vous disposez de manière à ce qu'elles semblent sortir du pâté. Faites cuire une heure et demie à four doux. Servez chaud.

Beefsteak pie. — Le beefsteak pie ou pâté de beefsteak se fait de la même manière que le pigeon pie, seulement on n'y met pas de pigeons; il ne se compose que de porc frais et de bœuf.

Cake. — Prenez 500 gr. de pâte préparée pour le pain, gros comme un œuf de beurre, un demi-verre de lait, deux cuillerées de sucre en poudre, plein une cuillère à café de sel fin et huit cuillerées de raisin de Corinthe; mélangez bien le tout et faites cuire dans une casserole beurrée une heure environ, feu dessous feu dessus.

Plum-Cake. — Prenez chez le boulanger 500 gr. de pâte au levain doux. Maniez avec 200 gr. de raisin de Corinthe, bien nettoyé et lavé, un morceau d'écorce d'orange confite coupé en tout petits morceaux; six œufs, blancs et jaunes; 125 gr. de saindoux ou de beurre; plein une cuillère à bouche moitié anis moitié carvi; 125 gr. de sucre en poudre, la moitié d'une cuillère à café de sel fin... Battez-bien le tout ensemble; garnissez l'intérieur d'un moule uni avec du papier beurré; remplissez-le aux trois quarts de la composition ci-dessus; faites cuire une heure et demie à four pas trop

chaud. *Ne le démoulez qu'un quart d'heure vingt minutes après sa sortie du four.*

Le plum-cake se mange chaud ou froid, à volonté.

Pour faire de petits plum-cake, il suffit de se servir de plusieurs petits moules au lieu d'un grand.

Dans le cas où l'on ne serait pas près d'un boulanger de manière à se procurer de la pâte toute prête, prenez-vous de la manière suivante pour confectionner le plum-cake :

Faites fondre à feu doux 125 gr. de beurre, retirez du feu; battez avec 125 gr. de sucre en poudre; ajoutez 250 gr. de raisin de Corinthe et un morceau d'écorce d'orange confite coupé en tout petits morceaux, l'anis et le carvi; puis, l'un après l'autre, en battant bien, six œufs entiers; enfin, 375 gr. de farine et une cuillerée de bonne levure de bière; faites cuire comme le plum-cake qui précède.

Plum-pudding. — Pour 18 à 20 personnes, ayez : 250 gr. de raisin de Malaga ou de Smyrne; 250 gr. de raisin de Corinthe; 250 gr. de graisse de rognon de bœuf; 125 gr. de farine; 125 gr. de mie de pain émiettée; 60 gr. de sucre en poudre ou de cassonade; 100 gr. *(en tout)* de cédrat, d'écorce d'orange, d'angélique confits; un verre de lait; un demi-verre de rhum ou d'eau-de-vie *(verre, gobelet ordinaire)*; trois œufs; un citron; muscade, gingembre, cannelle en poudre, mélangés (en tout la moitié d'une cuillère à café); sel fin, la moitié d'une cuillère à café

Otez toutes les peaux et filandres de la graisse, hachez-la jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pous-

sière fine; mêlez-la avec la mie de pain et la farine; délayez avec le verre de lait. Battez bien les trois œufs (blancs et jaunes) avec la muscade, le gingembre et la cannelle en poudre; mêlez bien avec la pâte ci-dessus; ajoutez le cédrat, l'écorce d'orange, l'angélique coupés en petits filets; le raisin de Corinthe, bien nettoyé et lavé; le raisin de Malaga ou de Smyrne; *si vous employez du raisin de Malaga, il faut ôter les pépins;* enfin, le verre de rhum auquel vous avez mélangé le jus du citron, le sel et le sucre. Remuez bien le tout avec une mouvette jusqu'à ce que la mouvette tienne debout dans la pâte. Laissez reposer cinq à six heures, ou mieux faites la pâte le soir pour le lendemain.

Pour le faire cuire. — Beurrez ou huilez un moule ou un grand bol; ne prenez pas le moule ou le bol trop grand de manière que, lorsque vous y aurez mis la pâte, il soit comble; couvrez d'un torchon épais trempé dans l'eau bouillante, que vous attacherez au moyen d'une ficelle. Mettez cuire dans l'eau bouillante, le dessus du moule en bas, et baignant complètement. Faites bouillir au moins cinq à six heures; il faut que l'eau ne cesse pas un instant de bouillir; si l'eau vient à diminuer, remplissez avec de l'eau chaude, de manière que celle de la marmite ne cesse pas de bouillir. En sortant le plum-pudding de la marmite, plongez-le complètement dix minutes dans l'eau froide, afin de le raffermir un peu et de le démouler sans le déformer; démoulez et servez saupoudré de sucre et arrosé de rhum auquel on met le feu.

Sauce.— On peut accompagner ce plum-pudding d'une sauce confectionnée de la manière suivante:

Mettez dans une casserole un demi-verre d'eau et autant de rhum ou de Madère, 100 grammes de sucre en poudre, gros comme un œuf de bon beurre bien frais, deux jaunes d'œuf que vous avez bien battus et que vous mélangez peu à peu au rhum et à l'eau; battez bien le tout ensemble; posez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu en ayant soin de remuer toujours comme pour une liaison. Servez dans un bol ou un saucier.

Plum-pudding en timbale. — Faites un mélange comme pour le plum-pudding ci-dessus; seulement, au lieu de le faire cuire dans l'eau bouillante, mettez-le dans une timbale de pâte *(Voir ce mot)*, mais à laquelle vous ne ferez pas de couvercle; faites cuire au four ou sous four de campagne bien chaud.

Petits plums-puddings. — Faites un mélange exactement semblable à celui du plum-pudding page 202; mettez-le dans de petits morceaux de pâte disposés comme pour les tartelettes ou de toutes petites timbales; faites cuire au four ou sous four de campagne bien chaud.

Plum-pudding parisien. — Pour 18 à 20 personnes ayez : 300 gr. de raisin de Malaga ou de Smyrne. — *Si vous employez du raisin de Malaga, ôtez les pépins.* — 300 gr. de raisin de Corinthe bien lavé et nettoyé; 300 gr. de graisse de rognon de bœuf dont vous ôtez toutes les peaux et filandres, et que vous hachez jusqu'à ce qu'elle soit réduite en poussière fine; 100 gr. *(en tout)* de cédrat, d'écorce d'orange, d'angélique confits que vous coupez en tout petits morceaux; 300 gr. de sucre en poudre; 300 gr. de mie de pain émiettée très fin; deux belles

pommes de reinette que vous pelez, épluchez et coupez en tout petits morceaux; le zeste d'un citron haché très fin.

Mêlez bien le tout ensemble; ajoutez-y la moitié d'une cuillère à café de cannelle, de muscade, de gingembre pilés très fin et la même quantité de sel fin. Battez ensemble six œufs, blancs et jaunes, et ajoutez-les à votre composition; ajoutez-y aussi la moitié d'un verre ordinaire de rhum. Remuez pour bien mélanger le tout. Beurrez un moule et emplissez-le de la composition ci-dessus; remettez le couvercle; enveloppez d'un torchon, ficelez bien; faites cuire dans l'eau bouillante. — Il faut qu'il y ait de l'eau à peu près aux deux tiers de la hauteur du moule; qu'elle bouille bien au moment où l'on y met le pudding et qu'elle ne cesse pas de bouillir pendant tout le temps de la cuisson.

Il faut environ quatre heures de cuisson.

L'eau viendrait à trop diminuer, remettre de l'eau bouillante.

Au bout de quatre heures, ôtez de l'eau, démoulez: saupoudrez de sucre, arrosez de rhum, allumez et servez.

Pudding au pain. — Pour 12 à 15 personnes: Mettez tremper dans un peu de lait 250 gr. de mie de pain émiettée fin; égouttez-la bien, pressez même pour en extraire le lait; mélangez-la avec 250 gr. de sucre en poudre; 125 grammes de raisin de Malaga dont vous avez ôté les pépins; 125 gr. de raisin de Corinthe bien lavé et nettoyé; 125 gr. de beurre: ajoutez-y quatre œufs dont vous avez battu les blancs en neige et un demi-verre ordinaire de rhum; *ne mettre les blancs qu'au moment*

de verser la composition dans le moule. Mettez dans un moule bien beurré; couvrez et faites cuire deux heures au bain-marie, le mettre ensuite un instant au four ou dans les cendres chaudes pour colorer un peu la surface. Démoulez; servez saupoudré de sucre et arrosez de rhum auquel vous mettez le feu.

Autre pudding au pain. — Pour 12 à 15 personnes:

Prenez 250 grammes de mie de pain et faites-la tremper dans du lait; retirez-la sans la presser, pétrissez-la avec le quart d'une cuillère à café de sel, un peu de muscade, une cuillerée de farine, 2 œufs (blancs et jaunes), 125 grammes de raisin de Corinthe bien nettoyé et lavé; 125 grammes de raisin de Malaga dont on a ôté les pépins; 125 grammes de graisse de rognon de bœuf dont on a ôté les peaux et les filandres et que l'on a hachée jusqu'à ce qu'elle soit réduite en poussière fine; faites bouillir de l'eau à grands bouillons, trempez dns cette eau un torchon, tordez-le, étendez-le sur une table et saupoudrez-le de farine; versez votre composition au milieu; relevez les bords du torchon, réunissez-les et liez-les avec une ficelle, en ayant soin de ne pas trop serrer la pâte. Plongez le pudding ainsi enveloppé dans l'eau bouillante, où il faut qu'il baigne entièrement, et laissez-le bouillir sans interruption pendant environ cinq quarts d'heure. Retirez-le de l'eau, mais ne le développez qu'un quart d'heure plus tard pour qu'il prenne un peu de consistance.

Mettez dans une casserole 125 grammes de beurre et plein une cuillère à café de farine; ajoutez un

quart de verre d'eau et autant de rhum ; 50 grammes de sucre et un peu de sel ; laissez mijoter huit à dix minutes, versez sur le pudding et servez.

Pudding aux pommes. — Prenez 500 grammes de farine ; faites un trou au milieu ; mettez-y 250 grammes de graisse de rognon de bœuf bien débarrassée de ses peaux et filandres et hachée jusqu'à ce qu'elle soit comme de la poussière (*on peut remplacer la graisse par du beurre, mais le pudding a moins de goût*), un jaune d'œuf, 2 fois plein une cuillère à café de sel fin, environ un verre d'eau ou de lait ; pétrissez bien le tout ensemble ; faites deux parts de cette pâte, mais l'une beaucoup moins grosse que l'autre ; étendez la plus forte part de l'épaisseur de moitié du doigt environ, garnissez-en l'intérieur d'un grand bol ou d'un bol à pudding ; remplissez l'intérieur de cette pâte de pommes que vous avez pelées, épluchées et coupées en morceaux, il faut qu'elles bombent au-dessus de la pâte ; saupoudrez d'un peu de poudre des quatre épices et de zeste de citron haché fin et de 125 grammes de sucre en poudre ou de cassonade. Etendez l'autre morceau de pâte, recouvrez-en les pommes, soudez bien en imbibant d'eau les bords des deux pâtes ensemble ; couvrez le pudding d'un torchon que vous attachez bien au bol et dont vous relevez les coins au-dessus comme dans la figure ci-dessous.

Plongez ce pudding dans l'eau bouillante et faites cuire une heure et demie à deux heures.

Il faut que l'eau bouille toujours et que le pudding baigne complètement. Si l'eau venait à diminuer, remplir la marmite avec de l'eau bouillante.

Une fois cuit, ôter le pudding de l'eau ; le renverser dans un plat et le servir accompagné de sucre en poudre ou de cassonade dans le cas où les convives ne le trouveraient pas assez sucré.

Les puddings doivent être mangés chauds.

On peut ajouter un peu d'eau sucrée aux restes pour les faire réchauffer.

Puddings aux mûres, aux groseilles, aux cerises, aux prunes, etc.

Les puddings aux mûres, aux groseilles, aux cerises, aux prunes, aux abricots se font exactement comme le pudding aux pommes qui précède, seulement on ne met avec ces fruits ni citron ni épices.

On ôte les noyaux des abricots et des prunes, on laisse cependant ceux des prunes d'avoine.

On ôte seulement la queue des cerises.

On fait aussi des puddings avec des groseilles vertes, avec de la rhubarbe *(Voir*, plus loin, *Pudding aux groseilles vertes et Pudding à la rhubarbe)*.

Rouled-pudding. — Prenez 500 grammes de farine ; faites un trou au milieu ; mettez-y 250 grammes de graisse de rognon de bœuf bien débarrassée de ses peaux et filandres et hachée jusqu'à ce qu'elle soit comme de la poussière *(on peut remplacer la graisse par du beurre, mais le pudding a moins de goût) ;* un œuf ; plein une cuillère à café de sel fin ; environ un demi-verre d'eau ; pétrissez bien le tout ensemble ; étendez de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; enduisez toute la surface d'une couche excessivement mince de gelée de groseilles ou de marmelade de prunes ou d'abricots ; roulez serré votre pâte ainsi enduite, de ma-

nière à lui donner la forme d'une grosse andouille; enveloppez d'un torchon; ficelez les deux bouts; faites cuire une heure et demie à deux heures à pleine eau bouillante.

Il faut que l'eau bouille toujours et que le pudding baigne complètement. Si l'eau venait à diminuer, remplir la marmite avec de l'eau bouillante. Développez le pudding et servez.

Ce pudding se coupe par tranches.

Le rouled-pudding doit être mangé chaud.

Couper les restes par tranches et les faire réchauffer avec un peu d'eau sucrée.

En Angleterre, on emploie beaucoup dans les tartes et gâteaux, et aussi pour confectionner une foule de friandises, des groseilles à maquereau non encore parvenues à leur maturité. On les emploie dans toutes sortes de tartes et de tartelettes au lieu de cerises, de prunes, d'abricots. On en fait aussi des puddings. On en fait usage aussitôt qu'elles sont formées et pendant tout le temps qu'elles restent vertes.

Tarte de groseilles vertes, entremets.

Préparez une croûte comme il est indiqué pag. 33; mettez un lit de sucre, puis un lit de groseilles, un lit de sucre, un lit de groseilles; terminez par du sucre; faites cuire 3 quarts d'heure.

Groseilles vertes en pudding, entremets.

Mêlez ensemble 500 grammes de groseilles, 500 grammes de graisse de bœuf débarrassée de toutes ses peaux et filandres et hachée très fin, 5 œufs, 4 cuillerées de farine, le quart d'une muscade râpée, un peu de gingembre ou d'épices, du sel; met-

tez dans un linge enfariné que vous ficelez de manière à bien enfermer le pudding. Mettez à pleine eau bouillante; faites cuire deux heures à trois heures sans que l'eau cesse de bouillir.

Autre pudding de groseilles vertes. — Employez le procédé des puddings aux mûres, aux groseilles, etc., pag. 208; mais on y met un peu de zeste de citron haché fin.

RHUBARBE

Il est une plante fort peu connue, sous le rapport gastronomique, en France, mais fort prisée en Angleterre; c'est la rhubarbe. La rhubarbe a cet immense avantage qu'elle est une ressource en avril, mai et juin, au moment enfin où les fruits de l'année passée sont mangés et où ceux de l'année nouvelle ne sont pas encore arrivés. Que le lecteur se rassure! Il peut se servir de la rhubarbe sans crainte d'aucun inconvénient. Les côtes ou nervures des feuilles de rhubarbe que l'on emploie pour les préparations culinaires n'ont pas les vertus purgatives des racines. Elles ne sont pas plus rafraîchissantes et laxatives que la marmelade de pommes.

Rhubarbe sur le plat, entremets sucré.

Dégagez les côtes, principalement les grosses, de toutes les autres parties des feuilles; pelez-les; garnissez de place en place un plat allant sur le feu de petits tas de beurre gros comme la moitié d'une noisette; saupoudrez de sucre ou de cassonade et d'un peu de zeste de citron haché très fin.



Rhubarbe.

rangez sur cette couche, les uns auprès des autres, vos bâtons de rhubarbe; mettez de place en place quelques tout petits morceaux de beurre, saupoudrez de sucre et de zeste de citron haché fin *(pour 250 grammes de rhubarbe, il faut environ 200 grammes de sucre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre et le quart du zeste d'un citron)* ; faires cuire feu dessus feu dessous environ une demi-heure, trois quarts d'heure ; au moment de servir, si vous vous aperceviez qu'il y eût trop de jus, faites-le réduire à feu vif ; servez.

Tarte à la rhubarbe, entremets et dessert.

Faites et disposez une croûte comme il est indiqué pag. 133. Dégagez les côtes de rhubarbe, principalement les grosses, de toutes les autres parties des feuilles ; pelez-les ; coupez ces sortes de bâtons de rhubarbe ainsi dégarnis et pelés en petits morceaux de l'épaisseur d'un décime ; mettez-en dans votre pâte une couche de l'épaisseur au moins du doigt ; saupoudrez de sucre en poudre ou de cassonade et de zeste de citron haché fin ; faites cuire une demi-heure à trois quarts d'heure.

Pour une tarte de la grandeur d'une grande assiette, il faut tout au plus 250 grammes de rhubarbe ; le quart du zeste d'un citron ; mais au moins 125 grammes de sucre.

Autre tarte à la rhubarbe. — Au lieu de laisser la rhubarbe en morceaux comme pour la tarte ci-dessus, on peut en faire une marmelade ; seulement, pour une tarte de la même grandeur il faut employer moitié plus de rhubarbe.

Dégagez les côtes de toutes les autres parties des feuilles ; pelez-les ; coupez-les en morceaux ; met-

tez-les sur feu pas trop vif avec au moins 125 gr. de sucre ou de cassonade, le quart du zeste d'un citron; faites bien cuire et passez en purée; garnissez votre pâte de cette purée, saupoudrez de sucre ou de cassonade et faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

Les personnes qui trouveraient la rhubarbe trop acide peuvent la jeter une ou deux minutes dans l'eau bouillante avant de la faire cuire pour la mettre en marmelade.

Tartelettes à la rhubarbe. — Prenez le même poids d'œufs, de farine, de beurre, de sucre Bourbon et une pincée de poudre dite des quatre épices; maniez bien le tout ensemble de manière à en faire une pâte bien liée; garnissez-en de petits moules à tartelettes; emplissez ces tartelettes de marmelade à la rhubarbe, faite d'après le procédé indiqué pour la tarte à la marmelade de rhubarbe ci-dessus; faites cuire une demi-heure, trois quarts d'heure.

Pudding à la rhubarbe, entremets.

Se fait comme les autres puddings aux fruits (Voir Pudding aux pommes, pag. 207).

Pelez les côtes des feuilles de rhubarbe; coupez-les en morceaux du quart du petit doigt de longueur; emplissez-en votre pâte; saupoudrez fortement de sucre en poudre ou de cassonade et de zeste de citron; fermez votre pâte comme il est indiqué pour les puddings (voir pag. 202) et faites cuire à l'eau bouillante.

Le pudding à la rhubarbe est bon; mais, comme celui de groseilles vertes, il a l'inconvénient d'être très acide.

Confiture de rhubarbe. — Prendre des tiges de rhubarbe; enlever la peau et couper par petits morceaux. Mettre 500 gr. de sucre pour 500 gr. de rhubarbe. Faire un sirop et jeter les morceaux de rhubarbe dedans; laisser cuire jusqu'à ce que le sirop soit en gelée.

Pâtisserie et confiserie turques (1)

Baklava (*Losanges*). — Cassez dans une terrine 6 œufs que vous battez avec une cuillère de bois; faites fondre 150 gr. de beurre bien frais et le même poids d'eau; mêlez bien œufs, beurre et eau; ajoutez un kilo 200 gr. de farine; puis de nouveau 150 gr. de beurre fondu; pétrissez le tout comme il faut; puis divisez votre pâte en quarante boules. Saupoudrez une table d'amidon; étendez très-mince, avec un rouleau, une par une, les boules de pâte de façon à ce qu'elles n'adhèrent pas au plateau de cuivre beurré; après en avoir placé quatre les unes au-dessus des autres, imbibez-les de beurre fondu; remettez en quatre, coupez en losanges sans séparer les morceaux, et ainsi de suite jusqu'au quarantième; mettez à four doux; lorsque la pâte prendra une belle couleur d'or, retirez-la et versez dessus du sirop de sucre très chaud.

On peut aussi y mettre de la crème, mais alors on ne la coupe pas en losanges. Prenez à cet effet 475 à 600 gr. de crème crue; mêlez-y deux jaunes

(1) Recettes communiquées par Mme X....., femme de l'un de nos plus distingués Consuls de la Turquie d'Asie.

d'œufs afin que la crème soit plus consistante, versez ce mélange à la vingtième feuille au lieu de beurre et continuez pour les autres, comme il est dit ci-dessus.

Tel Slelvassi (*Cheveux de la Vierge*). — Prenez un kilo de sucre pour 500 gr. d'eau; faites-en un sirop très-épais auquel vous ajoutez un peu de jus de citron ou d'acide tartrique afin d'empêcher la cristallisation; versez sur une table de marbre ou un plateau de cuivre huilés légèrement; tirez ou faites tirer par deux personnes votre composition par les deux bouts autant que vous pouvez, mais de façon à ne pas la casser; lorsqu'elle est assez allongée, repliez-la en deux et tirez toujours sans la lever de dessus la table, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Pendant qu'on l'ouvre, faites un roux de 300 gr. de farine que vous verserez au milieu du sucre dont vous avez formé une couronne; vous ferez tirer par quatre personnes votre couronne de façon à ce qu'elle absorbe le roux toujours sans la casser, repliez-la dans sa largeur et tirez toujours ainsi jusqu'à ce qu'elle se mette en fils.

Rahut el holkoum (*Les délices du gosier*). — Prenez un kilo de sucre pour 300 gr. d'eau; faites-en un sirop assez épais auquel vous ajoutez 6 gr. de jus de citron; mêlez-y ensuite 125 gr. d'amidon délayés dans un peu d'eau; mettez le tout sur le feu; faites cuire en tournant toujours; lorsque votre composition sera devenue épaisse, versez dans un plat saupoudré d'amidon de façon à ce qu'elle ait 4 centimètres d'épaisseur, coupez ensuite en carrés. Vous pouvez aussi, si vous vou-

lez, y ajouter des amandes, des pistaches ou des noisettes; vous les mettez après les avoir épluchées en même temps que l'amidon ; faites refroidir.

Mahallebi. — Faites sécher la quantité de riz qu'il vous plaira dans une casserole; lorsqu'il sera bien sec, moulez-le très-fin et faites une bouillie avec du lait dans lequel vous aurez fait fondre la quantité de sucre qu'il vous plaira, selon que vous voudrez plus ou moins sucré.

Tavouk gueunksis (*Poitrine de poule*). — Faites bouillir une poule dont vous prendrez les blancs; vous les pilerez de façon à ce qu'ils se mettent en charpie ; puis mêlez-les avec une bouillie comme celle ci-dessus du Mahallebi.

Pilau. — Prenez 250 grammes de riz, faites-le crever, mais pas trop, sur feu doux dans un litre d'eau avec un peu de sel; lorsque le riz est crevé, qu'il ne reste pour ainsi dire plus d'eau, ajoutez 250 grammes de raisin de Corinthe bien épluché et lavé, laissez mijoter quatre à cinq minutes sur le feu, mettez gros comme un petit œuf de bon beurre frais, une pincée de poudre dite des quatre épices, remuez, versez sur un plat aussitôt le beurre fondu et servez chaud.

Confiserie chinoise.

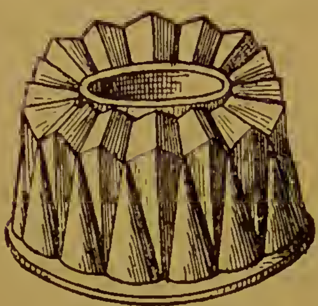
Gâteaux d'oranges. — Prenez des oranges peu mûres; mettez-les entières dans une lessive alcaline d'eau de chaux pendant deux ou trois jours.

Lavez dans l'eau pure. Coupez ensuite les oranges par quartiers, de façon à ne pas attaquer les pépins, qu'il faudra ôter sans exception, parce qu'ils donneraient de l'amertume à la confiture. Vous exprimerez le jus des oranges, et vous le mêlerez avec du sucre en quantité suffisante pour en faire un sirop un peu épais ; vous le passerez au tamis et vous y ferez cuire vos écorces d'oranges que vous aurez bien pilées d'avance, avec des fleurs d'oranger fraîches ou sèches, ou même pralinées et réduites en pâte. Si vous manquez de sirop, vous en ferez d'autre avec le jus de nouvelles oranges, sans employer leur écorce. Vous ménagerez le feu et vous remuerez continuellement la confiture avec une cuillère, afin qu'elle ne brûle pas. Lorsqu'elle en sera venue à une certaine consistance, vous la mettrez dans des boîtes de douze à quinze lignes d'épaisseur et rondes, où elle prendra la forme d'une meule, et vous tiendrez ces boîtes dans une étuve ou une chambre bien chauffée, jusqu'à ce que le gâteau soit maniable.

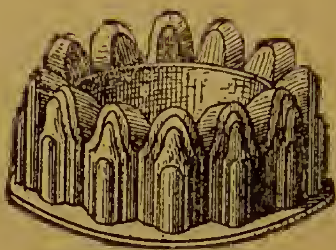
A l'intérieur de ce gâteau, les Chinois appliquent des peaux fines d'oranges douces, qu'ils ont confites à part, et qu'ils arrosent d'eau de rose. On fait cuire ces peaux dans plusieurs sirops avant de les employer comme croûtes ou couvertures : cela les rend plus transparentes.

GELÉES D'ENTREMETS, GLACES ET SORBETS

De même que la cuisine envahit souvent sur le domaine de la pâtisserie et de la confiserie, de même les pâtissiers et les confiseurs n'ont pas de limite déterminée pour leur industrie : ainsi cuisiniers, pâtissiers et confiseurs font concurrem-



Moules pour Gelées montées.



Moules pour Gelées.

ment gelées d'entremets, glaces et sorbets; aussi croyons-nous que ces préparations prendront tout naturellement place dans ce livre consacré principalement à la pâtisserie et à la confiserie.

C'est le moment d'en parler.

Gelées d'entremets.

Les gelées sont, sinon les plus délicats comme goût, les plus charmants, comme effet, des entremets connus; surtout les gelées montées, mais ces dernières laissent beaucoup à désirer à cause de la quantité de gélatine que l'on est obligé d'y introduire pour les maintenir... Lorsqu'on les met dans des petits pots, on a besoin de les avoir moins consistantes; aussi peut-on les avoir beaucoup plus savoureuses. — Si la température est très chaude, on est obligé d'employer un peu plus de gélatine.

Les gelées ne sont ni longues ni difficiles à faire... La base est un mélange de sucre, d'eau et de gélatine... Il est essentiel de prendre de beau sucre, de belle gélatine, de la gélatine sans aucun goût, ni odeur, aussi transparente qu'un beau verre de vitre. On ne saurait apporter trop de soin pour les rendre claires, transparentes, limpides; pour cela on emploie le filtre, la chausse, les blancs d'œufs, comme il sera indiqué en temps et lieu.

Il suffit, pour faire prendre ces gelées, de les mettre trois ou quatre heures dans un endroit très frais.

Il y a des petits pots spéciaux pour les servir; à défaut de ces petits pots on peut employer des verres à vin.

Il est important, si l'on veut avoir ces gelées bien transparentes et d'une belle nuance, surtout si on emploie du jus de fruits, de ne se servir pour leur

préparation ni de vase de fer battu, ni de vase étamé, ni de cuillère de fer ou d'étain.

Gelée à l'orange. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de gélatine, 300 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige pour clarifier; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser, jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Exprimez le jus de quatre oranges et d'un citron; faites fondre dedans un morceau de sucre frotté sur la peau des oranges; il faut qu'il y ait de jus d'orange et de citron à peu près la valeur d'un verre; s'il y en avait moins, vous compléteriez avec un peu d'eau; filtrez.

Mêlez ensemble votre première préparation et le jus d'oranges et de citron. Mettez dans des petits pots de cristal ou des verres à vin; faites prendre dans un endroit très frais.

On peut perfectionner cet entremets en mettant dans chaque petit pot un quartier d'orange bien épluché. Emplissez d'abord à moitié avec de la gelée le petit pot; laissez prendre; posez le quartier d'orange, emplissez le pot de gelée et laissez prendre.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule, au lieu de la mettre dans des petits pots, il faudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 400 gr. de sucre au lieu de 300.

Gelée au citron. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 300 gr. de sucre, trois

verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser, jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Exprimez le jus de quatre citrons et d'une orange; faites fondre dedans un morceau de sucre frotté sur la peau des citrons; il faut qu'il y ait de jus de citrons et d'orange à peu près la valeur d'un verre; s'il y en avait moins, vous compléteriez avec un peu d'eau; filtrez.

Mêlez ensemble votre première préparation et le jus de citrons et d'orange. Mettez dans des petits pots de cristal ou des verres de vin; faites prendre dans un endroit très frais.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule, au lieu de la mettre dans des petits pots, il faudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 400 gr. de sucre au lieu de 300.

Gelée aux groseilles. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 300 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez un premier bouillon et passez à la chausse sans presser, jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Exprimez le jus de 250 gr. de petites groseilles, prenez des rouges de préférence pour avoir une gelée d'une belle couleur rose vif; il faut qu'il y ait de jus de groseilles à peu près la valeur d'un verre; passez à la chausse.

Mêlez ensemble votre première préparation et le jus de groseilles. Mettez dans des petits pots de cristal ou des verres à vin ; faites prendre dans un endroit très frais.

On peut perfectionner ce mets en mettant dans chaque petit pot quelques groseilles égrenées ; mettez-les dans le pot lorsque la gelée commence à prendre, remuez un peu pour les y disperser : laissez prendre.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule au lieu de la mettre dans des petits pots, il foudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 400 gr. de sucre au lieu de 300.

Gelée aux groseilles et aux framboises. — Se fait comme la gelée aux groseilles ci-dessus; seulement, on se sert de moitié groseilles et de moitié framboises au lieu de toutes groseilles.

Gelée aux fraises. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 300 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus ; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Exprimez le jus de 250 gr. de fraises bien mûres et de 125 gr. de petites groseilles, ou à défaut de petites groseilles le jus d'un citron ; il faut qu'il y ait de jus de fraises et de groseilles à peu près la valeur d'un verre ; passez à la chausse.

Mêlez ensemble votre première préparation et le jus de fraises et de groseilles. Mettez dans des petits

pots de cristal ou des verres à vin; faites prendre dans un endroit très frais.

On peut perfectionner ce mets en mettant dans chaque petit pot quelques petites fraises ou une grosse fraise; mettez dans le pot lorsque la gelée commence à prendre; remuez un peu pour les y disperser; laissez prendre.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule au lieu de la mettre dans des petits pots, il faudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 400 gr. de sucre au lieu de 300.

Gelée au punch. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 250 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Mêlez cette préparation avec un verre *(verre gobelet ordinaire)* de punch de dames *(Voir ce mot)* et le jus d'un citron. Mettez dans des petits pots de cristal ou des verres à vin; faites prendre dans un endroit très frais.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule au lieu de la mettre dans des petits pots, il faudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 300 gr. de sucre au lieu de 250.

Gelée au kirsch. — Pour 12 à 15 pots :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 300 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en

neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair.

Mêlez cette préparation avec un verre *(verre gobelet ordinaire)* de moitié eau et moitié kirsch. Mettez dans des petits pots de cristal ou des verres à vin; faites prendre dans un endroit très frais.

Si l'on veut faire prendre cette gelée dans un moule au lieu de la mettre dans des petits pots, il faudra employer 25 gr. de gélatine au lieu de 15, et 400 gr. de sucre au lieu de 300.

Gelée au rhum. — Se fait comme la gelée au kirsch ci-dessus, seulement on emploie du rhum au lieu de kirsch.

Gelée à l'anisette. — Se fait comme la gelée au kirsch *(Voir plus haut Gelée au Kirsch)*, seulement on emploie de l'anisette au lieu de kirsch.

Gelée rubanée. — Pour 12 à 15 personnes :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 15 gr. de belle gélatine, 400 gr. de sucre, trois verres d'eau froide et deux blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair. Ajoutez à moitié de votre mélange un demi-verre de jus de groseilles, ou de jus de groseilles et de framboises, ou de jus de fraises; et à l'autre moitié un demi-verre ordinaire de kirsch, ou de rhum, ou d'anisette. Mettez dans un moule moitié de votre mélange rouge; laissez prendre dans un en-

droit frais; une fois pris, mettez dessus moitié de votre mélange blanc; laissez prendre; mettez le reste de votre mélange rouge; une fois pris, le reste de votre mélange blanc. Laissez bien prendre; démoulez au moment de servir en ayant soin, pour que la gelée se détache bien du moule, de placer le moule une demi-minute dans l'eau chaude.

On peut faire ces gelées à un plus grand nombre de parfums et de couleurs; seulement, avoir soin de les disposer dans le moule de manière à ce qu'ils contrastent bien les uns avec les autres.

Gelée macédoine de fruits. — Pour 15 à 20 personnes :

Mettez dans une casserole de cuivre non étamée 25 gr. de belle gélatine, 750 gr. de sucre, 3 verres d'eau froide et 2 blancs d'œufs battus en neige *(pour clarifier)*; remuez et battez sur feu doux jusqu'à ce que sucre et gélatine soient fondus; ôtez au premier bouillon et passez à la chausse sans presser jusqu'à ce que le liquide sorte bien clair; parfumez soit avec du kirsch, du rhum ou du jus de groseille; il faut que cette addition ait la valeur d'un verre ordinaire; si on emploie du kirsch, du rhum ou autre liqueur quelconqne, en mettre la moitié d'un verre et compléter le verre par un peu d'eau. Mettez dans un moule une certaine quantité de votre mélange de manière qu'il y en ait une couche à peu près de l'épaisseur du doigt; laissez prendre; une fois prise, parsemez-la de quelques fraises, de quelques grains de raisin, de quelques groseilles, de quelques cerises, enfin de toutes espèces de petits fruits que vous avez à votre disposition. Mettez une nouvelle couche de

votre mélange, faites prendre ; et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein ; laissez bien prendre, démoulez au moment de servir, en ayant soin, pour que la gelée se détache bien du moule, de plonger le moule une demi-minute dans l'eau chaude.

On peut remplacer les fruits par des fruits cuits ou des fruits confits, ou morceaux de fruits confits ; dans le cas où l'on emploierait des fruits confits, il ne faut faire le sirop qu'avec 500 gr. de sucre et parfumer la gelée avec des jus de fruits de manière à ce qu'elle soit un peu acide ; ce qui contrastera avec le sucre des fruits confits et sera plus agréable.

On peut aussi disposer des gelées macédoines de fruits dans des petits pots en cristal ou des verres à vin, on peut alors n'employer que 30 gr. de gélatine et ne mettre que 600 gr. de sucre.

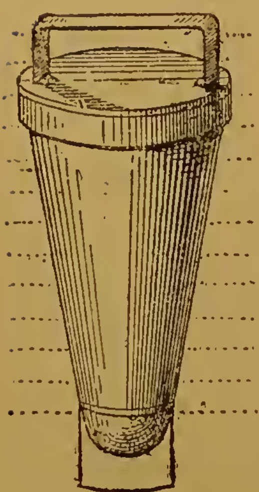
GLACES ET SORBETS

Les glaces sont des préparations de liquide sucré et parfumé qu'on transforme en une pâte onctueuse au moyen de la congélation. Les glaces tiennent une des premières places parmi les préparations gastronomiques. Les glaces ne sont pas plus difficiles à faire qu'autre chose. Le tout est de savoir s'y prendre ; c'est à quoi je vais tâcher d'initier dans cette partie de ce livre.

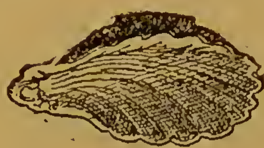
L'appareil presque indispensable, et encore, c'est la sorbétière. Prenez de préférence une sorbétière en étain. Préparez un sirop ou une crème comme il est indiqué plus loin lorsque nous indiquons le procédé pour confectionner les différentes glaces... *(Voir Glace à la vanille, Glace au citron, à l'orange, etc.)*. Mettez dans la sorbétière et faites prendre dans de la glace.

Manière de faire prendre les glaces et de les travailler. — Une fois le sirop ou la crème dans la sorbétière, prenez un seau de bois, le plus grand que vous pourrez trouver ; couvrez le fond d'une couche épaisse de glace cassée en petits morceaux et de gros sel de cuisine ; *le sel active la congélation ;* posez la sorbétière sur cette couche ;

entourez-la de couches de glace et de sel (*la proportion est d'un kilogramme de sel pour huit de glace*). Une fois la sorbétière bien installée parmi la glace et le sel, prenez-la par l'anse et agitez-la fortement pendant 8 à 10 minutes ; découvrez et détachez avec une cuillère ou une palette de bois la partie



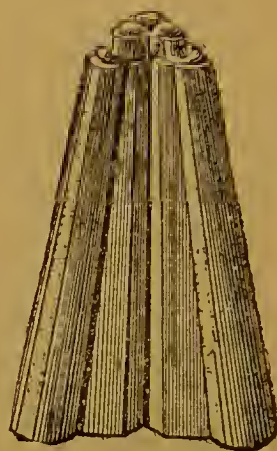
Bombe
ou Parfait.



Coquille à glaces.



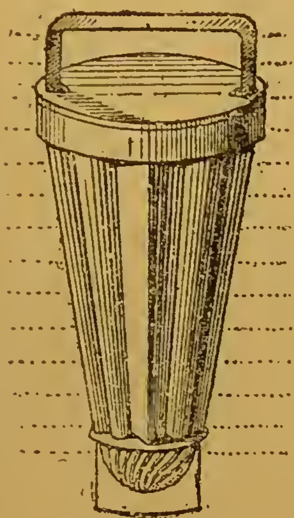
Moule à glaces, fraise



Moule
à glaces.

du liquide qui commence à se solidifier autour de la sorbétière, laissez reposer cinq minutes et recommencez au bout de ce temps le même travail ; opérez ainsi jusqu'à ce que votre sirop ou votre crème soit transformé en une pâte onctueuse. On a soin pendant toute l'opération de faire écouler l'eau par une petite ouverture que l'on a pratiquée au bas du seau et que l'on bouche avec une cheville, et de remettre des morceaux de glace et du sel ; lorsque la glace est assez prise, on fait

écouler toute l'eau du seau, on le couvre de glace, puis d'un torchon jusqu'au moment où l'on doit servir les glaces. Pour opérer, il faut se mettre dans un endroit le plus froid et le plus sec possible. Il ne faut pas non plus s'éloigner trop longtemps, car le liquide se solidifierait par glaçons et



Moule à glaces, fromage ordinaire.



Sorbétière pour glaces et sorbets.

les glaces seraient moins délicates, ou il prendrait insuffisamment faute de glace.

Il ne faut pas faire prendre les glaces trop longtemps à l'avance.

Une fois le moment de les servir arrivé, on travaille encore la pâte, puis on en emplit des verres en l'élevant au-dessus en pyramide. On peut aussi donner à cette pâte différentes formes en la mettant dans de petits moules,

Les glaces au jus de fruits rouges doivent être moins travaillées si l'on veut qu'elles conservent leur couleur rouge.

Les sorbets sont des espèces de glaces faites avec des préparations alcooliques telles que rhum, kirsch, liqueurs. Ils prennent moins que les glaces. Les sorbets se servent en même temps que le rôti, au moment où, autrefois, l'on faisait le TROU NORMAND.

Glaces à la vanille. — Pour 10 à 12 personnes : Mettez dans une casserole un litre de bon lait avec une demi-gousse de vanille ; faites bouillir ; aussitôt qu'il bout, sucrez avec 375 gr. de sucre ; ôtez du feu et laissez refroidir ; battez bien ensemble 7 jaunes d'œufs ; mêlez avec le lait qui devra être presque tout à fait froid ; passez ; remettez sur le feu et tournez avec une cuillère jusqu'à ce qu'il commence à prendre ; *mais se bien garder de laisser épaissir;* laissez refroidir, mettez dans la sorbétière ; qu'elle ne soit pleine qu'aux deux tiers ; couvrez ; et faites prendre et travaillez comme il est indiqué page précédente.

Glaces à l'orange. — Pour 10 à 12 personnes : mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu, ajoutez un autre verre d'eau et le jus de trois oranges et de trois citrons, plus le zeste des trois oranges ; laissez infuser une heure, passez au tamis et mettez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre et travaillez comme il est indiqué pag. 227.

Glaces au citron. — Se font comme celles à l'o-

range : seulement, *au lieu* du jus de trois oranges et de trois citrons et du zeste de trois oranges, on ajoute au sirop le zeste de trois citrons et le jus de 6.

Glaces à la groseille. — Pour 10 à 12 personnes : mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu et laissez refroidir ; ajoutez-y un demi-litre de jus de groseilles rouges bien limpide, mettez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre et travaillez comme il est indiqué pag. 227.

Glaces à la framboise. — Se font comme celles à la groseille ci-dessus ; seulement, *au lieu* d'un demi-litre de jus de groseilles, on ajoute au sirop un demi-litre de jus moitié groseilles et moitié framboises.

Glaces à la fraise. — Pour 10 à 12 personnes: mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu et laissez refroidir; ajoutez-y un demi-litre de jus moitié fraises et moitié groseilles bien limpide ; mettez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre et travaillez comme il est indiqué pag. 227.

Fromages glacés. — Au lieu de servir les glaces par petites portions, on peut les servir en masses que l'on façonne dans des moules, c'est ce qu'on appelle FROMAGES GLACÉS.

Entassez la glace préparée parfumée et prise comme il est indiqué dans les pages précédentes dans un moule à fromage glacé, pressez fortement de manière qu'il ne reste pas de vide ; plongez le

moule une demi-minute dans l'eau bouillante, renversez sur un plat ; ôtez le moule et servez.

Ordinairement on fait les fromages glacés à différents parfums, ainsi à la vanille et à la groseille, à la vanille et à l'orange, etc. On mettra côte à côte dans le moule les deux différentes sortes de glaces préparées séparément ; on pressera fort, puis on démoulera.

Sorbets au rhum. — Pour 10 à 12 personnes : mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu ; ajoutez un verre d'eau et le jus de trois citrons ; versez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre comme il est indiqué pag. 227. Au moment de servir, ajoutez un demi-verre gobelet ordinaire de rhum, remuez bien et servez dans des verres à vin.

Sorbets au kirsch. — Pour 10 à 12 personnes : mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu ; ajoutez un verre d'eau ; versez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre comme il est indiqué pag. 227. Au moment de servir, ajoutez un demi-verre gobelet ordinaire de kirsch ; remuez bien et servez dans des verres à vin.

Punch à la romaine. — Pour 10 à 12 personnes : mettez dans une casserole 500 gr. de sucre et un verre d'eau ; faites bouillir et écumez bien ; une fois bien écumé, ôtez du feu ; ajoutez un verre gobelet ordinaire de bon vin de Chablis et le jus de trois citrons ; versez dans la sorbétière, ne l'emplissez qu'aux deux tiers et faites prendre comme

il est indiqué pag. 227. Au moment de servir, ajoutez un demi-verre gobelet ordinaire de rhum et trois blancs d'œufs battus en neige ; servez dans des verres à vin un peu grands.

Le punch à la romaine se sert, comme les sorbets, en même temps que le rôti.

LIQUEURS

Considérées sous le rapport de la manière dont on les obtient, il y a deux espèces de liqueurs : les liqueurs du commerce, la plupart obtenues par la distillation, et les liqueurs de ménages, obtenues par des procédés beaucoup plus primitifs, simples et prompts.

Le cadre que nous nous sommes tracé ne nous permet pas de nous arrêter aux premières; cependant, il y a aujourd'hui de petits appareils qui permettent aux personnes désireuses de se livrer à la confection de ces liqueurs de le faire sans grandes dépenses et avec espoir de succès.

Au contraire, nous nous étendrons assez longuement sur la manière d'obtenir les secondes.

Elles s'obtiennent par infusion et macération, et aussi au moyen des extraits ou essences que l'on trouve tout préparés chez les pharmaciens.

Nous n'allons pas faire un parallèle entre les liqueurs des distillateurs et les liqueurs domestiques ; nous n'avons pas plus de raisons de protéger les unes que les autres. Comme nous l'avons déjà fait quand il s'est agi d'autres préparations pour la table, nous dirons : c'est une affaire de goût.

Les liqueurs domestiques tiennent fort bien leur place dans les festins; cependant, dans les dîners de cérémonie, elles ne doivent pas tenir la place des autres liqueurs; elles peuvent se présenter auprès, mais non pas en tenir lieu.

Parmi les liqueurs distillées, celle qui, aujourd'hui, semble avoir acquis tous les suffrages est la liqueur du révérend père Garnier; cependant cette liqueur, fort bien composée, je l'avoue, ne doit pas faire oublier le délicieux CURAÇAO SEC et le délicat NOYAU DE PHALSBOURG.

Service des liqueurs. — Si l'on a décidé que l'on prendrait le café à table, lorsqu'on a fini d'offrir les plats de dessert, les personnes de service remplaceront les assiettes des convives par une assiette sur laquelle auront été disposées à l'avance une tasse à café avec sa soucoupe et une cuillère.

Les liqueurs, puis un plateau chargé de petits verres, ou bien la *cave a liqueurs* (1) s'il y en a une, sont placés devant la maîtresse de maison.

Une des personnes de service passe le sucrier, *avec ou sans pinces*, à chaque convive qui prend la quantité de sucre qu'il croit nécessaire à sa consommation, tandis qu'une autre personne distribue le café apporté le plus chaud possible dans une cafetière. Ne pas emplir les tasses de manière à ce qu'elles débordent, et surtout ne pas verser plus de café dans la tasse du convive que celui-ci ne semble en désirer.

(1) Actuellement, ce petit meuble, dont il y avait cependant de charmants et coquets modèles, n'est plus à la mode.

Le carafon à eau-de-vie pour le café suivra à peu d'intervalle la distribution du café.

La maîtresse de maison remplit alors les petits verres qu'elle a à sa disposition de différentes liqueurs, les pose sur une assiette ou un plateau, et les donne à une des personnes de service pour les passer aux convives.

Si l'on doit prendre le café au salon, quelques minutes avant la fin du dessert une des personnes de service aura été disposer sur un plateau les tasses, les cuillères à café, le sucrier, puis le porte-liqueurs ou la *cave*.

Une fois les convives arrivés au salon, un domestique apporte le café et le verse dans les tasses que la maîtresse de maison distribue aux convives. Le café se prend généralement debout.

Ensuite, elle s'occupe d'offrir les liqueurs.

Au bout de quelque temps, le domestique enlève tasses, verres, plateaux, liqueurs.

Liqueurs domestiques. — Une chose essentielle pour la confection des liqueurs domestiques est d'employer de bonne eau-de-vie, je ne parle pas d'eau-de-vie fine ni d'eau-de-vie vieille, mais d'eau-de-vie de bonne qualité. On peut aussi employer de l'*esprit-de-vin*, que l'on coupe avec moitié eau. Il y a économie notable, mais il est essentiel pour avoir de bonne liqueur d'avoir d'excellent esprit-de-vin.

Il y a différents procédés de COLORATION pour les liqueurs. Nous allons indiquer les plus simples. En *jaune :* prenez un peu de brindilles de safran que vous mettez infuser dans votre liqueur, une petite pincée par litre; *couleur curaçao :* plein une cuil-

lère à café de caramel (*Voir ce mot*) par litre de liqueur; en *rose* ou en *rouge :* servez-vous de teinture de cochenille que l'on vend toute préparée chez les droguistes, mettez-en plus ou moins suivant que vous voulez la nuance plus ou moins foncée.

La couleur *bleue* s'obtient en versant dans la liqueur quantité suffisante de teinture soit de tournesol, soit de violettes. En *rouge*, l'addition d'une solution d'orseille plus ou moins étendue d'eau fournit le cramoisi; un peu d'alun rend la couleur plus solide. Avec la teinture jaune et le bleu on fait le meilleur *vert*. Cette dernière coloration est également produite par une dissolution d'une partie de curcuma avec deux de bleu en liqueur et un peu d'alun.

Pour donner de l'onctuosité aux liqueurs. — Mettez dans la liqueur un peu de gomme arabique concassée, deux fois gros comme le bout du doigt par litre de liqueur, ou bien des amandes mondées; remuez la liqueur de temps en temps.

Clarification des liqueurs. — Si les liqueurs, une fois faites, ne sont pas claires et limpides, il faut les clarifier en les faisant passer au filtre de papier ou dans un entonnoir au fond duquel on a mis un peu de coton, de ouate... Si elles sont limpides, on peut ne pas les passer, ou simplement les passer à la chausse.

Chausse. — Appareil pour filtrer les liquides tels que sirops, jus de fruits et liqueurs. Il est en futaine, flanelle, molleton ou même feutre, cousus en forme d'entonnoir et fixés par le haut, pour les tenir ouverts, à un petit cercle fait avec une baguette flexible.

Filtre. — Appareil pour filtrer les liquides. Le filtre le plus connu se fait avec une feuille de papier spongieux que l'on plie en forme d'éventail, que l'on ouvre ensuite et que l'on dispose dans un entonnoir sur une bouteille. Le liquide versé dans le filtre tombe dans la bouteille très clair, très limpide; mais le filtre en papier a l'inconvénient de se crever facilement; je conseille d'employer de préférence la CHAUSSE.

Il est une disposition très simple qui remplace le filtre, c'est de mettre dans l'entonnoir un peu de ouate que l'on enfonce plus ou moins.

Filtrer. — Faire passer un liquide à travers un filtre pour le rendre clair et limpide.

REMARQUE. — Les liqueurs domestiques ont besoin de vieillir pour acquérir toute leur qualité; on peut donc en faire une certaine provision, à l'exception du cassis qui en vieillissant prend un goût de vin d'Espagne; ce goût peut plaire à certaines personnes, mais n'est pas apprécié du plus grand nombre, parce qu'en définitive il dénature complètement le parfum de la liqueur.

Cassis. — Prenez du cassis mûr; égrenez-le; écrasez-le avec une fourchette; mettez-le dans une cruche (*4 litres d'eau-de-vie pour un kilogramme de cassis*); au bout de six semaines, deux mois, passez votre liqueur, en pressant bien le marc; une fois passée, remettez-la dans la cruche avec 185 gr. de sucre par litre de cassis; remuez bien chaque jour jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu; filtrez et mettez en bouteilles.

Vin de cassis. — 500 grammes de cassis; écrasez-le avec une fourchette; mêlez avec un litre d'eau-

de-vie ; passez au bout de quelques jours ; faites chauffer à blanc un litre de bon vin rouge dans lequel vous avez mis 500 grammes de sucre ; mélangez les deux liquides ; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de framboises. — Emplissez à moitié un bocal de framboises ; finissez de remplir avec de l'eau-de-vie ; couvrez ; laissez cette liqueur se faire quinze jours ; passez en pressant bien, sucrez avec un sirop de sucre fait avec 250 grammes de sucre par litre de liqueur et un peu d'eau, filtrez et mettez en bouteilles.

Vin de framboises. — Se fait comme le vin de cassis.

Liqueur des quatre fruits. — Prenez un kilo et demi de cerises, 1/2 kilo de groseilles, 1/2 kilo de framboises et 250 grammes de cassis ; écrasez bien tous ces fruits, exprimez-en le jus et mélangez-le avec une quantité égale d'eau-de-vie, ajoutez un gramme de clous de girofle.

Faites fondre du sucre, *autant de fois 200 gr. qu'il y a de litres de liquide*, avec un peu d'eau ; faites jeter un ou deux bouillons, ajoutez à votre liqueur ; laissez reposer quelques jours ; tirez à clair et mettez en bouteilles.

Liqueur d'angélique. — Prenez 250 gr. de côtes d'angélique bien épluchées de leurs feuilles ; coupez par morceaux ; versez dessus un kilog. de sucre fondu dans un verre d'eau et 3 litres d'eau-de-vie ; laissez infuser six semaines en remuant de temps en temps ; filtrez et mettez en bouteilles.

Genièvre. — Mettez infuser dans 2 litres d'eau-de-vie 65 gr. de grains de genièvre très mûrs au moins pendant un mois, six semaines.

Faites fondre un demi-kilog. de sucre dans très peu d'eau; faites jeter un ou deux bouillons; ajoutez à votre infusion de genièvre; filtrez et mettez en bouteilles.

Cette liqueur acquiert beaucoup de qualité en vieillissant.

Genièvre *(autre recette)*. — Prenez 500 gr. de baies de genièvre fraîchement cueillies; prenez de préférence les baies vertes qui commencent à jaunir; 500 gr. de sucre; la moitié d'une écorce de citron; mettez le tout ensemble infuser quarante-huit heures dans 2 litres d'eau-de-vie, dans un endroit un peu chaud; filtrez.

Genièvre *(autre recette)*. — Faites fondre un kilog. de sucre dans un demi-litre d'eau; faites bouillir un instant; écumez; mêlez avec 2 litres d'eau-de-vie, ajoutez un demi-litre de baies de genièvre bien mûres, mais pas encore tout à fait noires; mettez le tout dans un bocal que vous bouchez hermétiquement; laissez macérer huit jours en agitant souvent; passez à la chausse et mettez en bouteilles.

Vespétro. — Mettez infuser dans 4 litres d'eau-de-vie un nouet renfermant 15 gr. de graine d'angélique, 60 gr. de graine de coriandre, deux pincées de graine de fenouil et autant de graine d'anis; ajoutez le zeste et le jus de deux citrons, en vous gardant bien d'y mettre des pépins, et un kilog. de sucre; laissez infuser un mois en remuant de temps en temps; passez à la chausse et mettez en bouteilles.

Curaçao. — Pour un litre d'eau-de-vie : le zeste de quatre oranges, 500 gr. de sucre, un gramme

de cannelle en bois pulvérisée, 3 clous de girofle, 4 grains de safran, plein un dé à coudre de coriandre. Mettez tout ensemble dans l'eau-de-vie ; remuez de temps en temps ; laissez infuser six semaines ; filtrez.

Anisette. — Esprit-de-vin à 33 degrés ; 2 litres pour un litre d'eau.

Pour un litre de liquide, 30 gr. d'anis vert, 15 gr. de coriandre, un gramme de cannelle, un demi-gr. de macis, 500 gr. de sucre. On met tout ensemble ; remuer de temps en temps ; laissez infuser six semaines ; filtrez.

Anisette *(autre recette)*. — Prenez un litre d'eau-de-vie, mettez-y infuser pendant un mois 45 gr. d'anis vert, un demi-zeste de citron, un peu de cannelle ; sucrez avec un sirop composé de 500 gr. de sucre et d'un demi-litre d'eau ; laissez reposer quelques jours : filtrez et mettez en bouteilles.

Anisette *(autre recette)*. — Prenez un litre de bonne eau-de-vie blanche ; sucrez avec un sirop fait de 500 gr. de sucre et d'un verre d'eau ; parfumez avec 2 gouttes d'essence d'anis.

Anisette *(autre recette)*. — Dans 2 litres d'alcool à 33 degrés mettez 2 gr. d'essence d'anis, 1 gr. d'essence de badiane, une goutte et demie d'essence de cannelle, 4 centigr. d'essence de néroli.

Sucrez avec un sirop composé de 2 kilog. 500 gr. de sucre et d'un litre 3/4 d'eau ; mêlez bien ; laissez reposer un mois et filtrez.

Liqueur d'orange. — Pour un litre d'eau-de-vie, prenez le zeste de trois oranges ; mettez infuser pendant un mois. Faites fondre 375 gr. de sucre dans un demi-verre d'eau ; faites jeter un ou deux

bouillons; mélangez avec votre infusion de zeste d'oranges; au bout de quelques jours, filtrez et mettez en bouteilles. Mettez dans chaque bouteille une amande, débarrassée de sa peau, pour donner de l'onctuosité.

Liqueur d'orange *(autre recette)*. — Frottez sur deux oranges, de manière à bien en enlever tout le parfum et l'huile essentielle du zeste, 375 gr. de sucre en morceaux ; mettez dans un litre d'eau-de-vie avec le jus des deux oranges ; remuez tous les jours jusqu'au moment où le sucre sera entièrement fondu ; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de citron. — Se fait comme la liqueur d'orange ci-dessus, seulement avec du zeste de citron.

Liqueur de fleurs d oranger. — Prenez 90 gr. de pétales de fleurs d'oranger, 500 gr. de sucre en poudre, un litre d'eau-de-vie; mettez dans un plat creux vos pétales de fleurs d'oranger par couches saupoudrées de sucre en poudre; finissez par une couche de sucre; mettez à la cave douze heures... si on laissait plus longtemps, la liqueur serait amère; ajoutez le litre d'eau-de-vie, passez à la passoire; laissez reposer un mois; filtrez et mettez en bouteilles.

Noyau. — Cassez des noyaux d'abricots, mettez bois et amandes dans un bocal, qu'il y en ait à peu près le quart du bocal; remplissez avec de l'eau de-vie; laissez infuser trois semaines en ayant soin de remeur de temps en temps; passez; faites fondre du sucre, *250 gr. par litre de liqueur*, dans un peu d'eau ; faites jeter un ou deux bouillons ; mélangez avec votre infusion ; au bout de

quelques jours, filtrez et mettez en bouteilles.

Le noyau fait avec des noyaux de pêches a un goût très fin.

Brou de noix. — Pour 4 litres de liqueur : prenez 80 noix cerneaux déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer à travers; pilez-les; puis mettez-les infuser 2 mois dans 4 litres d'eau-de-vie. Passez au tamis, mettez dans cette liqueur un kilog. de sucre. Laissez-la pendant deux ou trois mois dans le vase où elle est en remuant de temps à autre ; laissez reposer et filtrez.

Brou de noix *(autre recette).* — Pour quatre litres d'eau-de-vie, prenez 80 noix cerneaux dont l'amande ne soit pas encore formée; pelez-les; mettez-les infuser deux mois dans l'eau-de-vie avec 10 gr. de macis, 10 gr. de cannelle et 10 gr. de clou de girofle; passez; sucrez avec 2 kilog. de sucre; remuez tous les jours jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; filtrez et mettez en bouteilles.

Crème de menthe. — Dans deux litres d'alcool à 33 degrés, mettez un sirop composé de 2 kilog. 500 gr. de sucre et d'un litre trois quarts d'eau ; mêlez bien; ajoutez 1 gr. d'essence de menthe; mettez en bouteilles.

Liqueur au café. — Mettez dans un litre d'eau-de-vie deux cuillerées combles de café torréfié marron clair, sortant du brûloir; laissez infuser quinze jours ; sucrez avec un sirop fait avec une livre de sucre et un verre d'eau ; laissez refroidir le sirop avant de le mélanger à la liqueur. Si l'on fait une grande quantité de liqueur, on ne met que 375 gr. de sucre par litre de liqueur.

Élixir de Garus.— Faire infuser pendant quarante-huit heures 30 gr. de capillaire dans un litre d'eau bouillante ; passer et ajouter 1 kilog. 500 gr. de sucre ; faire fondre sur feu doux et ajouter au mélange suivant :

Teinture de	myrrhe.	12 gr.
—	safran.	16
—	cannelle.	6
—	girofle.	6
—	muscade.	6
Eau de fleurs d'oranger.		180

Alcool, un litre et demi. Ajouter un demi-litre de lait ; agiter tous les jours plusieurs fois pendant deux mois, et filtrer.

Chartreuse. — Pour un litre : 500 gr. d'alcool, cinq gouttes d'essence d'absinthe, une goutte d'essence de cannelle, une demi-goutte d'essence de roses ; mêler à un sirop de 400 gr. de sucre et demi-litre d'eau ; filtrer.

Huile de vanille. — Mettez macérer un mois dans deux litres d'alcool 8 gr. de gousses de vanille fendues et coupées en morceaux ; ajoutez une goutte d'essence de roses que vous avez eu soin de mêler à part avec un peu d'alcool ; ajoutez le sirop fait de 800 gr. de sucre et d'un litre d'eau ; colorez en rose foncé ; filtrez et mettez en bouteilles.

Marasquin. — Dans deux litres d'alcool à 33 degrés, mettez un sirop composé de 2 kilog. 500 gr. de sucre et d'un litre trois quarts d'eau ; mêlez bien ; ajoutez 40 centig. d'essence d'amandes amères, 16 centigr. d'essence de roses, 8 centigr. d'essence de cannelle, 16 centigr. d'essence de néroli ; mettez en bouteilles.

Rosolio. — Faites un sirop avec 2 kilog. 500 gr. de sucre et un litre trois quarts d'eau ; mêlez avec deux litres d'alcool; parfumez avec 30 centigr. d'essence de roses, 10 centigr. d'essence de cannelle, 10 centigr. d'essence de citron, 10 centigr. d'essence de Portugal; colorez en rose avec un peu de laque carminée; filtrez et mettez en bouteilles.

Punch pour soirée. — Mettez dans un vase plein une petite cuillère à café de thé, le zeste d'un citron, le reste du citron débarrassé de sa peau blanche et des pépins et coupé en tranches, et 375 gr. de sucre ; versez-y un litre d'eau *bouillante;* laissez infuser vingt minutes; ajoutez un litre d'eau-de-vie ou de rhum, ou mieux moitié de l'un et de l'autre; remuez, passez et mettez en bouteilles.

Ce punch peut se conserver plusieurs années.

Pour l'employer, on le fait chauffer sans le laisser bouillir; aussitôt qu'il est bien chaud, versez-le dans des verres à vin et servez.

Cerises à l'eau-de-vie. — Prenez de belles cerises nouvellement cueillies et en quantité suffisante pour emplir aux trois quarts le bocal dont vous vous servez; coupez-leur la moitié de la queue et mettez-les dans le bocal avec un petit nouet contenant un morceau de cannelle et une pincée de coriandre; versez dessus un sirop fait de sucre et très peu d'eau; 150 grammes de sucre par livre de cerises; remplissez le bocal avec de l'eau-de-vie. Il faut deux mois pour que les cerises soient faites.

Autre procédé. — Prenez supposons 2 kilog. de cerises précoces ou de merises; ôtez la queue

et écrasez cerises et noyaux; mettez-les dans une bassine avec 500 gr. de sucre; faites bouillir doucement jusqu'à ce que ce jus ait la consistance d'un sirop. Mélangez ce sirop avec deux litres d'eau-de-vie, cinq à six clous de girofle concassés et un petit morceau de cannelle; conservez dans un vase bien bouché.

Lorsque vous aurez les cerises que vous voulez mettre à l'eau-de-vie, passez votre préparation à travers un linge en pressant fortement, passez ensuite à la chausse, et mettez dans un bocal avec les cerises auxquelles vous avez coupé la moitié de la queue. Attendez deux mois avant de manger de ces cerises.

Pêches, abricots, prunes, poires à l'eau-de-vie. — Faites confire les fruits comme il est indiqué page 165 et suivantes. Mettez-les, quelques jours seulement avant le jour où l'on doit les manger, dans l'eau-de-vie.

Ce procédé est le meilleur pour les pêches, abri cots, prunes, poires à l'eau-de-vie.

VINS EN FUTS ET EN BOUTEILLES

CIDRE ET POIRÉ

Notre recueil ne serait pas complet si nous n'y accordions quelques pages aux vins et aux cidres, qui sont, avec la bière, les principales boissons de la France. Les cidres normands réclament aujourd'hui leur place au soleil. Vins et cidres demandent de grands soins. Ils ont besoin de toute notre sollicitude si l'on désire en profiter avec tous leurs avantages.

Occupons-nous d'abord des vins.

Il ne suffit pas de faire l'acquisition de vin de bonne nature, il faut encore savoir l'amener à bien, le conserver, l'améliorer, et en tirer tout le parti dont il est susceptible.

Le moment de faire sa provision de vin est le printemps. C'est le moment où les vins nouveaux ont fait leur effet. Je conseille de s'adresser directement aux propriétaires de vignobles, ou alors à une maison tout à fait de confiance, afin d'avoir du vin naturel. Le vin est plus ou moins agréable, plus ou moins fort ; mais, au moins, qu'il soit naturel !

Pour les vins ordinaires, et ceux que l'on doit boire avec de l'eau, comme boisson habituelle, c'est d'en avoir de manière que la quantité achetée l'année précédente soit plus que suffisante pour que le vin acquière un peu de bouteille et s'améliore. L'importance de l'acquisition des vins fins est subordonnée à la quantité qui reste dans le caveau et aux besoins de la maison. Il faut qu'ils aient le temps de vieillir et d'arriver à bien. Le vin n'acquiert de qualité qu'après trois mois au moins de séjour dans la bouteille.

Aussitôt votre acquisition arrivée, vous examinez le fût... s'il est bien intact... s'il n'a pas été percé, et s'il ne coule pas, afin de faire vos réclamations au chemin de fer ou à l'entrepreneur de roulage.

FUTS

Fûts neufs. — Avant de s'en servir il faut d'abord bien les laver à l'eau froide, ensuite avec un litre d'eau bouillante dans laquelle on a fait fondre 250 gr. de sel ; égouttez-les bien ; introduisez-y deux litres de vin chaud ; agitez dans tous les sens pour que l'intérieur des fûts soit bien humecté; videz-les et servez-vous-en.

Soufrage des fûts. — Les fûts vides ont une tendance à aigrir ou à moisir ; on prévient cet inconvénient par le soufrage.

Le fût est préparé d'avance : il a été soigneusement lavé et rincé à l'eau ordinaire. Après l'avoir laissé égoutter pendant vingt-quatre heures, on

introduit la mèche soufrée par la bonde. Une fois la mèche soufrée brûlée, on bouche hermétiquement le fût qui, de cette manière, se trouve à l'abri des inconvénients signalés ci-dessus.

Mèches soufrées. — On coupe de la toile en bandes d'une longueur de 20 centimètres environ et de 4 à 5 centimètres de large ; on les trempe dans du soufre fondu dans un vase de terre. Prendre les précautions utiles pour ne pas respirer les vapeurs qui se dégagent et prévenir l'inflammation du soufre. Laissez refroidir les mèches.

On emploie ces mèches au moyen d'un fil de fer d'environ 30 centimètres de longueur, dont on attache une des extrémités à la bonde en bois et dont l'autre bout, qui est recourbé, soutient la mèche soufrée.

Nettoyage des fûts. — Avant d'employer un fût qui a déjà servi, il est nécessaire de s'assurer dans quel état il est. Pour cela, on y descend une bougie allumée au moyen d'un fil de fer ou d'une ficelle. Si elle s'éteint, c'est que le fût est aigre ; si au contraire elle reste allumée, le fût n'est pas aigre et l'on voit s'il y a des traces de moisissure. L'odorat renseignera aussi dans cette constatation.

Si le fût est aigre, il faut y verser 5 litres d'eau bouillante dans laquelle vous avez mis 500 gr. de chaux vive et 100 gr. de potasse. On laisse ce mélange quatre jours, en ayant soin de rouler le fût plusieurs fois par jour ; ensuite, on le vide et on le laisse bien égoutter.

Dans le cas où le fût sent le moisi, il faut y verser d'abord un quart de litre d'acide sulfurique étendu d'un demi-litre d'eau ; le rouler ; puis le

laisser reposer quelques jours, puis le rouler de nouveau après y avoir introduit 300 gr. de chaux vive et de potasse, bien le rincer à l'eau bouillante, puis à l'eau froide ; enfin bien l'égoutter.

MISE EN CAVE

La CAVE où l'on met le vin doit être fraîche, plutôt un peu humide que sèche, car la sécheresse abîme les fûts et fait évaporer le vin ; mais il ne faut pas non plus qu'elle soit par trop humide, car la trop grande humidité occasionne la moisissure et détériore également les fûts. Le manque complet d'air est aussi d'un mauvais effet.

La cave doit être autant que possible à l'abri de toutes les variations de température ; le vin redoute la chaleur et les trop grands froids. Le nord est l'exposition la plus favorable à la cave et celle qui lui procure la température la plus égale. Plus la cave est basse, moins elle est soumise aux variations de l'atmosphère.

Il est nécessaire qu'une cave ait des soupiraux. Pour la mettre à l'abri du froid et de la réverbération du soleil, on doit fermer ces soupiraux pendant les grands froids et les grandes chaleurs.

On ne doit mettre dans la cave au vin rien dont l'odeur ni la nature puisse nuire au vin. On ne doit non plus y laisser aucun détritus ni aucune mauvaise odeur. Qu'elle soit tenue avec la plus grande propreté ; que tout ce qui est étranger, comme légumes, pots de fleurs, bois surtout s'il est peint, etc., en soit soigneusement écarté, ainsi que les fortes odeurs. Il faut faire balayer de temps en temps le dessous des chantiers sur les-

quels portent les tonneaux; que ces derniers soient frottés et essuyés avec soin, afin qu'ils soient préservés de toute humidité ; qu'ils soient visités souvent pour savoir s'ils ne laissent échapper le vin par aucune ouverture ; veiller enfin à ce que le vin ne soit pas exposé à éprouver des commotions fâcheuses produites soit par le passage des voitures, soit par d'autres causes, puisque dans ces cas-là il lui arrive de tourner.

Au lieu de chantiers, — gros morceaux de bois équarri — on peut avoir des porte-fûts en métal.

Une cave doit être pourvue de quelques rayons pour recevoir divers entonnoirs, une sonde, un vilebrequin à tonneau, des cannelles, des vrilles, etc.

Disposez les pièces de vin sur les chantiers ou les porte-fûts dans une position telle qu'on n'ait plus à les remuer lorsque le moment sera venu de les mettre en bouteilles, et aussi dans une position parfaitement horizontale pour que la lie dépose au centre du fût de manière qu'en tirant le vin celui-ci sorte clair jusqu'à la fin. Si les fûts n'étaient pas complètement pleins, une fois sur les chantiers, remplissez-les avec du vin à peu près de la même qualité que celui qu'il contient, parce qu'un vide dans le fût peut faire perdre du bouquet au vin ou lui donner un mauvais goût... Dans le cas où l'on n'aurait pas de vin à peu près de la même nature ou qualité, opérez le remplissage au moyen de cailloux bien propres et très durs. Si le vin est assez vieux pour ne pas faire craindre la fermentation, placez le fût la bonde de côté, de manière à éviter toute espèce d'évaporation... On doit aussi avoir

soin de ne pas appuyer le fût tout à fait contre le mur de manière à pouvoir aller derrière visiter s'il ne s'y est pas produit quelque avarie.

En faisant votre provision au printemps, comme nous l'avons conseillé, votre vin a déjà six mois; il n'exige donc plus que la mise en bouteilles (1). On fera bien de ne s'en occuper qu'un ou deux mois après, attendu que le transport a toujours pour effet de faire renaître un peu de lie. Si vous vous apercevez que le vin a été mal soutiré, ou si vous tardez à le mettre en bouteilles, il faudrait le tirer à clair, ce qui se pratique en faisant passer le vin de dessus la lie dans un autre tonneau bien propre à l'aide d'un boyau de cuir.

Pendant qu'il est en fût, on doit le visiter assez souvent pour obvier aux accidents qui peuvent survenir, soit que le vin travaille, soit que les fûts se détériorent... C'est surtout le dessous des cercles et le fond du fût du côté de la muraille qui doivent être l'objet de la plus grande surveillance. Si l'on s'aperçoit que le fût coule par la faute des cercles, il faut aussitôt soutirer le vin... On arrêtera l'écoulement, autant que possible, au moyen d'un cercle de fer brisé ou au moyen d'une forte corde et l'on se mettra immédiatement à la besogne, car il n'y

(1) C'est une méthode vicieuse que celle qui consiste à tenir la pièce de vin en perce pour y puiser chaque jour. On s'expose ainsi à faire aigrir le vin. Si cependant on était forcé d'user de ce moyen de consommation, il faudrait tous les quinze jours faire brûler une mèche soufrée dans la pièce en vidange et la bonder hermétiquement; ou bien verser dans la pièce un litre d'huile d'olive fine. Cette couche d'huile garantira le vin, à mesure qu'on en tirera, du contact de l'air qui s'empare de la partie vide du fût.

a que ce moyen de sauver le vin... Quand une perte de vin est occasionnée par une fissure à une douve, si cette fissure est très petite, il suffit d'y appliquer un peu de suif, mais si elle est assez grande pour occasionner un véritable écoulement, il faut y introduire du papier ou un peu d'étoupe avec la pointe d'un couteau et mastiquer avec du suif fondu et du blanc d'Espagne.

Les marchands de vin ont l'habitude d'envoyer leurs vins tout clarifiés. En supposant qu'ils ne l'aient pas fait ou que le vin ne soit pas encore complètement limpide, il est indispensable de procéder à l'opération du collage.

Cette opération s'exécute avec des blancs d'œufs pour le vin rouge et de la colle de poisson pour le vin blanc.

COLLAGE DES VINS ROUGES. — Pour 250 litres : prenez 4 blancs d'œufs, 3 pour une demi-pièce ; si le vin est chargé en couleurs, mettez un blanc de plus ; battez-les bien avec un demi-litre du vin que vous voulez coller. Otez du fût deux ou trois litres du vin pour faire de la place... Versez votre mélange de blancs d'œufs et de vin par la bonde ; ensuite, agitez fortement dans tous les sens le vin au moyen d'un bâton fendu en quatre et qui soit assez long pour aller jusqu'à moitié du liquide ; remettez le vin que vous avez ôté pour faire de la place, remettez la bonde de manière à ce qu'elle bouche bien. Il faut laisser le vin huit jours au moins avant de le mettre en bouteilles. Pour le collage des vins, on peut mêler aux blancs d'œufs les coquilles bien broyées, et même en plus grand nombre ; leur nature calcaire corrige l'acidité du

vin. Le collage ne réussit pas bien à l'époque de la floraison de la vigne et de la formation et de la coloration du raisin.

Les vins des mauvaises années se clarifient difficilement.

COLLAGE DES VINS BLANCS. — Pour 250 litres de vin blanc : prenez 3 gr. de colle de poisson en feuilles ; la laisser fondre dans un demi-litre d'eau en ayant soin pour cela de placer le vase dans un endroit chaud.

Lorsque la colle est fondue, passez-la dans un linge et mêlez-la avec un demi-litre du vin que vous voulez coller ; puis, versez dans le fût..... Terminez comme il est dit ci-dessus pour le collage des vins rouges.

On peut encore se servir soit de poudres albumineuses desséchées, soit de gélatine colle-forte de Flandre (ou mieux de Rouen). — Dans le premier cas, on procède comme avec les blancs d'œufs, et, dans le second, comme avec la colle de poisson, — en réitérant seulement plusieurs fois le collage avant la mise en bouteilles.

Pour les vins collés par le moyen de la colle, il faut les tirer 7 ou 8 jours après le collage ; sans cela, la colle remonterait.

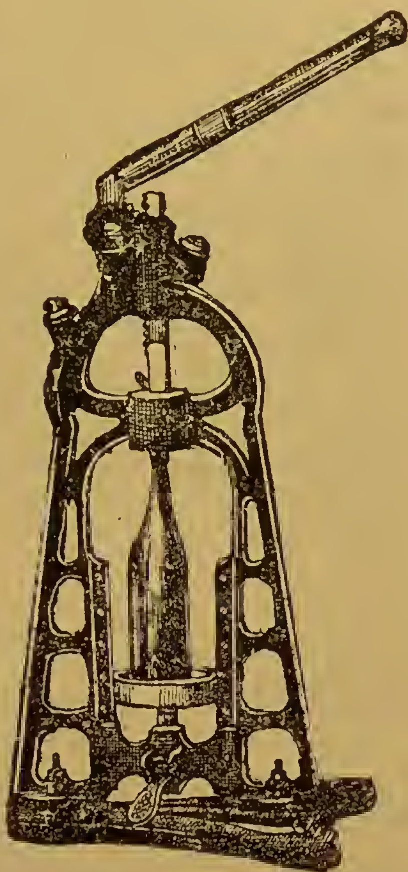
VINS EN BOUTEILLES. — On met les vins en bouteilles pour les conserver plus longtemps et aussi pour leur faire acquérir une bonification qu'ils n'acquerraient pas sans cela... Les vins gagnent beaucoup en bouteilles ; mais c'est une erreur de croire qu'ils s'améliorent indéfiniment ; gardés trop longtemps, ils finissent même par perdre complètement leur qualité ; les Bourgognes en bou-

teilles ont atteint à 6 et 7 ans toute leur qualité ; les Bordeaux s'améliorent pendant un laps de temps beaucoup plus long.

Pour mettre les vins en bouteilles, il faut qu'ils



Machine simple à bouchons.



Machine avec douilles.

soient arrivés à un certain point ; un vin âpre et vert mis en bouteilles resterait vert et âpre.

Il faut choisir pour mettre le vin en bouteilles un beau temps sec et froid ; on a remarqué que les vins mis en bouteilles par un temps chaud et humide étaient plus susceptibles de déposer. Il

faut aussi éviter de les mettre en bouteilles au moment de la floraison de la vigne.

Nettoyage de bouteilles. — Les bouteilles que l'on doit employer pour le vin doivent être de la plus grande propreté. Celles qui ont servi doivent être lavées et rincées avec du petit plomb pour détacher la lie, au fur et à mesure qu'elles ont été vidées; ensuite on doit les placer non bouchées et la tête en bas pour qu'elles s'égouttent bien, sans cela elles contracteraient un mauvais goût qu'elles communiqueraient au vin.

Examinez bien, en les rinçant, si vos bouteilles ne sont point étoilées.

La veille du jour où l'on doit s'en servir de nouveau, rincez-les jusqu'à ce que l'eau qu'on y passe en sorte claire et placez-les ensuite de nouveau sur les égouttoirs.

Manière dont il faut s'y prendre pour mettre le vin en bouteilles. — Percez le fût où se trouve le vin, au moyen d'un vilebrequin, pas tout à fait au bas du jable inférieur; aussitôt que le vin paraît, enfoncez la chantepleure, sans frapper pour ne pas remuer la lie. Soulevez la bonde; laissez couler un peu de vin; nettoyez le bord du jable de la sciure de bois que le vilebrequin y a fait tomber, laissez reposer un instant. Emplissez vos bouteilles en laissant un vide de deux pouces en haut du goulot; bouchez avec de bons bouchons neufs, bien taillés, bien unis et avec le moins de pores possible... Choisissez des bouchons dont le bout le plus mince entre avec peine dans le goulot des bouteilles. Pour faciliter l'opération du bouchage, trempez un peu le bouchon dans le vin avant

de l'introduire dans le goulot de la bouteille; enfoncez le bouchon au moyen d'une tapette ou d'un instrument à boucher.

Il en est de diverses formes.

Lorsque l'on veut cacheter le vin pour le garantir de l'humidité et de la piqûre des insectes, le bouchon doit dépasser à peine de 2 lignes le col de la bouteille.

Mastic pour cacheter les bouteilles. — Prenez six onces de résine commune et autant de colophane; faites fondre à petit feu; ajoutez trois onces de cire jaune; lorsque le tout est bien mêlé, servez-vous-en.

Il est quelquefois utile d'avoir du mastic de différentes couleurs, soit pour distinguer les crus ou les années, soit les qualités de vins. On obtient du mastic rouge en ajoutant à la composition ci-dessus du minium ou de l'ocre rouge; du noir, en ajoutant du noir d'ivoire; du jaune avec de l'orpin; du bleu avec du bleu de Prusse; du vert avec de l'orpin et du bleu réunis.

Pour cacheter les bouteilles, on trempe la partie du bouchon qui dépasse et le haut du goulot des bouteilles dans un mélange de poix-résine et de suif. — On vend ce mélange tout préparé; on n'a qu'à le faire fondre.

Une fois les bouteilles de vin bouchées, cachetées si l'on veut les cacheter, on les porte au caveau où on les empile par rangées au moyen de lattes, ou, ce qui vaut mieux, on les dispose sur des casiers en fil de fer.

Les vins d'Espagne et d'Italie et les vins sucrés doivent se placer debout dans des armoires sèches, et non à la cave.

Les vins en bouteilles demandent des soins aussi bien que les vins en fûts... Ils ont besoin d'être conservés dans une bonne cave et de n'avoir auprès d'eux aucun objet acide ou à mauvaise odeur.

Presque tous les vins déposent en bouteilles, surtout les vins rouges; à la longue même, ils se débarrassent de la presque totalité de la partie colorante. Les vins fins, qui sont ceux que l'on garde le plus longtemps, sont aussi ceux qui déposent le plus; mais, tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser; c'est seulement lorsque le moment est venu de les présenter qu'il est nécessaire de leur faire subir cette opération. Débouchez la bouteille le plus doucement possible pour ne pas agiter le dépôt, versez dans une bouteille propre ou une carafe jusqu'à ce que le liquide commence à devenir trouble.

On doit avoir soin de placer les vins rouges quelques heures à l'avance dans l'appartement où ils seront bus pour qu'ils en prennent la TEMPÉRATURE. Cette précaution est surtout indispensable en HIVER; mais il faut s'abstenir de faire chauffer les vins; cela nuirait essentiellement à leur qualité.

Quant aux vins blancs, la température la plus FROIDE est celle qui leur convient le mieux.

Quant AU SERVICE DES VINS, établir une règle absolue serait impossible; je ne peux que donner quelques indications générales, qu'on pourra modifier suivant les goûts et les vins qu'on a en sa possession.

Servez après le potage du MADÈRE, du XÉRÈS, du SAUTERNE; on peut offrir aussi les vins rouges de

MACON, de TONNERRE, de MERCUREY, et aussi les vins de l'ORLÉANAIS, mais de première qualité.

Pendant que l'on mange les relevés et les entrées, servez les vins de Bordeaux rouges, SAINT-JULLIEN, SAINT-ÉMILION, les vins blancs de POUILLY, MEURSAULT, CHABLIS, SAUTERNE, et les VINS DU RHIN. Les vins blancs surtout avec le poisson.

A partir des rôtis, on peut commencer les vins de Bourgogne des grands crus : VOLNAY, NUITS, POMARD, CLOS-VOUGEOT, CHAMBERTIN; les vins du Rhône, SAINT-PÉRAY, ERMITAGE; les vins de Bordeaux : CHATEAU-LAFFITE, CHATEAU-MARGAUX, CHATEAU-LATOUR, MOUTON-ROTSCHILD, etc. On continuera ces vins jusque vers la fin du dessert, moment où paraîtront alors les vins sucrés de France, les vins d'Espagne, d'Italie et de Grèce : ROUSSILLON, RIVESALTES, GRENACHE, FRONTIGNAN, MALAGA, ROTA, ALICANTE, MALVOISIE, CHYPRE, CONSTANCE, RANCIO, etc.

Les vins de CHAMPAGNE sucrés ou secs, frappés ou non, peuvent se servir dès le commencement du repas; il faut, au plus tard, les présenter avec les rôts et les cesser au dessert.

On doit servir les vins du RHIN avec les sorbets et le punch à la romaine et avec les entremets sucrés.

Je dois encore ajouter une observation au point de vue économique. J'ai remarqué que dans les grands festins on goûtait peu le vin; que les connaisseurs étaient en petit nombre. On doit donner de bon vin, mais je crois que les vins réellement extraordinaires doivent être réservés pour les repas d'intimes.

Autre observation : Dans certains repas, j'ai vu servir des Bordeaux après des vins du Rhône et de Bourgogne, sous prétexte que c'étaient des Bordeaux des grands crus ; on n'obtenait que ce résultat : manquer son effet, car, en dépit de toutes ses qualités, ce Bordeaux paraissait plat après des vins au bouquet plus prononcé.

Maladies des vins ; de leur traitement. — Les vins sont sujets à bien des maladies : ils deviennent huileux, ils deviennent acides, ils prennent de l'amertume, un goût d'évent, de futaille ou de moisi.

Les vins huileux se guérissent avec le temps. S'ils sont en fût et qu'on ne puisse attendre pour les boire, il faut les coller une seconde fois, — faire fondre la colle dans une demi-bouteille d'esprit-de-vin. S'ils sont en bouteilles, vous les changez de bouteilles par deux fois, en laissant entre chaque transvasement un intervalle d'un mois.

Lorsque le vin devient acide, c'est qu'on a mis de la négligence à remplir les fûts, ou bien que l'endroit où on l'a mis ne convient pas aux vins, ou bien encore qu'on l'a transporté pendant les grandes chaleurs. Les vins faibles sont plus sujets à tourner à l'aigre que les autres. Si votre vin est faible, empêchez qu'il devienne aigre en versant cinq à six litres d'eau-de-vie dans chaque pièce. Quand vous commencez à vous apercevoir que le vin commence à devenir aigre, mettez-le dans un autre fût où vous avez brûlé un peu de mèche soufrée et collez-le avec une demi-douzaine de blancs d'œufs, laissez reposer huit jours, mettez-le en bouteilles et buvez-le de suite... Ces recettes ne

sont pas à dédaigner; mais le meilleur parti, lorsqu'on s'aperçoit que le vin tourne à l'aigre et qu'on n'en a pas une très grande quantité, c'est d'en faire du vinaigre *(Voir, page* 264, *le procédé pour faire de bon vinaigre).*

Si le vin devient amer dans le fût, mélangez-le avec un vin plus jeune; s'il est en bouteilles et dans une bonne cave il perdra son amertume avec le temps, mais il faut avoir bien soin de ne pas remuer les bouteilles.

D'ordinaire, le goût d'ÉVENT ne se communique qu'au vin qui est dans un tonneau mal bouché. Le meilleur remède est de coller une seconde fois, de le mêler à un douzième de lie de bon vin et de le soutirer dans un autre fût où vous ajouterez trois ou quatre litres d'eau-de-vie.

Il est assez difficile de bonifier un vin qui a pris un goût de futaille ou de moisi... Ce qu'il y a de mieux à faire, c'est de le changer de fût et d'y mettre une livre de froment brûlé enfermé dans un sac très long et très étroit que vous ferez descendre par la bonde et que vous retiendrez par une ficelle; bouchez le fût; au bout de vingt-quatre heures, soutirez le vin et mettez-le dans un autre fût où vous aurez mis un huitième de lie de bon vin.

Les vins lourds, pâteux, trop foncés en couleur s'améliorent si on les coupe avec du vin blanc.

Le vin a-t-il gelé, il faut, avant que la température s'adoucisse, soutirer ce qui est resté liquide; puis mettre l'autre partie, quand elle sera dégelée, dans un tonneau fortement méché et rincé avec un peu d'eau-de-vie, la coller après quelques

jours de repos, et la mettre ensuite en bouteilles.

Les vins en bouteilles ont besoin aussi d'être bien surveillés. Parfois ils deviennent clairs, sans goût, incolores; parfois, au contraire, ils deviennent troubles et chargés de matières étrangères. Souvent il arrive que le mal n'est que passager; en laissant ces vins au repos pendant quelques mois, ils retrouveront toutes leurs qualités primitives. Lorsque la maladie provient de trop de vieillesse, il n'y a qu'un seul remède, c'est de se dépêcher de les boire. On a remarqué que les Bourgognes se conservent moins que les Bordeaux. On a tort de croire que plus un vin est vieux, meilleur il est. Conservé trop longtemps, non seulement il ne gagne plus, mais il perd. Il faut en tout une juste mesure.

Vins falsifiés par l'eau-de-vie.— Il arrive quelquefois qu'on corrige un vin faible en y ajoutant de l'eau-de-vie; dans d'autres circonstances, on fait le vin de toutes pièces, en mêlant du cidre ou une autre liqueur avec de l'eau-de-vie, du bois de santal, du bois de campêche, ou toute autre matière colorante. Ces falsifications n'ont d'autre inconvénient que celui d'occasionner plus facilement l'ivresse; assez souvent elles déterminent aussi des maux de tête.

On pourra reconnaître que le vin a été rendu plus fort par de l'eau-de-vie aux caractères suivants : 1° Il aura une odeur d'esprit-de-vin beaucoup plus pénétrante que celle du vin pur; en effet, celui-ci ne contient que l'esprit-de-vin qui s'est développé pendant la fermentation, et qui est intimement combiné avec les autres parties du liquide,

tandis que, dans le vin avec addition d'eau-de-vie, la liqueur ajoutée est, en quelque sorte, libre et se manifeste à l'organe de l'odorat; 2° par la même raison, la saveur du vin frelaté par l'eau-de-vie est beaucoup plus chaude que celle du vin pur.

Moyens de reconnaître les vins falsifiés par la litharge. — La litharge, ou oxyde de plomb blanc demi-vitreux, ayant la propriété de faire perdre aux vins de la plus mauvaise qualité leur amertume et leur âcreté, de les rendre doux et même agréables au goût, des spéculateurs avides en mettent dans leurs vins. Ainsi falsifiés, les vins sont d'un usage dangereux; ils donnent des coliques quelquefois intolérables et exposent à divers autres accidents. Le moyen de reconnaître cette falsification consiste dans l'acide sulfurique et dans l'eau chargée de gaz hydrogène sulfuré. Lorsqu'on verse de l'acide sulfurique pur sur du vin contenant de la litharge, il occasionne dans la liqueur un précipité blanc qui dépose assez promptement au fond du vase. Ce même acide, versé sur du vin naturel, ne fait qu'aviver un peu sa couleur, sans déterminer aucun précipite.

Coloration des vins. — Pour donner de la couleur aux vins on se sert d'une foule de substances. On emploie les drapeaux de tournesol, les fruits de sureau, de troëne, d'hièble, les bois de Campêche, de Fernambouc, la betterave rouge et les fruits d'airelle ou myrtille. Ces diverses fraudes n'offrent aucun danger; cependant, parmi ces substances, il en est qui communiquent au vin une saveur particulière que les bons gourmets ne peuvent méconnaître

Un moyen de reconnaître si un vin a été coloré est de verser dans un verre du vin qu'on veut essayer une dissolution d'un gros d'alun dans deux onces d'eau. On ajoute ensuite un gros de potasse, qu'on a fait dissoudre dans une once d'eau. Il se fait alors, si le vin est naturel, un dépôt couleur vert-bouteille, plus ou moins foncé, suivant que le vin était plus ou moins coloré. Ainsi, toutes les fois que l'alun, uni au vin et précipité par la potasse, ne donnera pas une nuance verte, on peut affirmer que le vin a été coloré artificiellement. La difficulté avec laquelle on fait partir les taches produites par les vins sur le linge sert encore à faire connaître leur coloration artificielle.

Un moyen que les marchands de vins peuvent employer pour colorer en rouge des vins blancs, ou d'autres liquides qu'ils veulent faire passer pour du vin, c'est de les mélanger avec un vin fortement coloré, comme celui de Roussillon. Alors il est impossible de reconnaître la fraude par quelque moyen que ce soit. Il n'y a que les gourmets, dont le palais est très exercé, qui peuvent distinguer que le vin est mêlé avec quelques substances étrangères.

Vinaigre

Prenez un baril de la contenance de 30 à 40 litres. Faites bouillir 2 litres d'excellent vinaigre, rouge ou blanc, versez-le dans le baril, remettez la bonde ; roulez dans tous les sens pour que le vinaigre

imprègne bien toutes les parois du baril. Emplissez le baril à moitié de vin de bonne qualité et laissez-le 8 jours dans un endroit chaud ; puis au bout de ce temps, remettez-y deux autres litres de vinaigre que vous avez également fait bouillir, achevez de remplir avec du vin, mettez le baril en place, mais surtout pas dans le même endroit que les vins. Un mois après vous pouvez en prendre, cependant plus vous attendrez meilleur il sera. Mettez au baril une petite chantepleure de bois à 3 centimètres du jable d'en bas ; ne bouchez qu'à moitié avec la bonde et, toutes les fois que vous tirez du vinaigre, remettez une égale quantité de vin ; n'en employer jamais de huileux ou de gâté, à l'exception de celui qui tourne à l'aigre ; on peut aussi se servir de fond de tonneaux trouble sans être épais. Si c'est du vinaigre blanc que vous faites, n'employez que des vins un peu forts, et de bonne qualité. Si quelque circonstance vous obligeait à tirer beaucoup de vinaigre à la fois, et qu'ayant remis du vin vous vous aperceviez que votre vinaigre faiblit, mettez-y de nouveau 2 litres de très-bon vinaigre bouillant.

CIDRE ET POIRÉ

Cidre. — Aujourd'hui que l'usage du cidre, — le jus fermenté de la pomme, — se généralise, à cause de la rareté et de la cherté des vins, et aussi des nombreuses falsifications dont ils sont l'objet, on sera peut-être bien aise d'avoir quelques renseignements sur cette boisson, sur son emploi et sur la manière de la conserver.

D'abord, quelques explications préliminaires.

On connaît trois espèces de cidre : le GROS CIDRE, le MITOYEN et la BOISSON. Cette division a pour base le plus ou moins d'eau qui entre dans le liquide.

Le GROS CIDRE est le jus de la pomme pur, sans aucune adjonction d'eau, ou, du moins, il ne devrait pas y en avoir.

Le MITOYEN se compose de moitié jus de pommes et de moitié eau.

La BOISSON est le rinçage du marc des pommes. C'est la boisson habituelle de nos campagnes. Bien préparée et prise à point, elle est agréable au goût et saine parce qu'elle est légère à la digestion ; mais elle durcit assez promptement.

Les ménages bourgeois consomment le mitoyen

auquel ils ajoutent un peu d'eau en le buvant. Le cidre, dans les maisons où il est en usage, remplace l'eau rougie. On prend un verre de vin après le potage, un verre au dessert.

Le gros cidre est très-nourrissant. Il est rare qu'on en use comme boisson ordinaire ; il charge l'estomac et nuit à l'appétit. Nos paysans l'offrent comme extra à un ami ou à un visiteur de distinction. Cependant, comme les *entrées* dans les villes sont élevées, souvent les citadins achètent du gros cidre qu'ils coupent avec moitié eau à l'arrivée ; mais, avec cette méthode, le liquide se conserve moins bien. D'autres personnes le conservent pur et préfèrent mettre l'eau dans le verre ou la carafe au moment de boire. Ce procédé est défectueux en ce qu'il rend le liquide beaucoup moins agréable.

Voici ce que je conseille, pour concilier autant que possible l'agréable et l'économique : c'est de faire venir son cidre un mois environ après le *brassage*, à l'époque où il est *paré*, c'est-à-dire devenu limpide, mais où il est encore tout à fait doux et sucré et que la fermentation n'est pas encore complètement terminée. Évitez de le faire voyager par les grandes chaleurs. A l'arrivée, mettez-le dans un fût avec moitié eau, un peu moins si le cidre n'est pas excessivement fort. Laissez-le quinze jours en repos avant d'en boire, pour le laisser reprendre sa limpidité et sa belle couleur orange, altérées par le transport et le mélange que vous avez fait subir et aussi pour laisser le temps à la légère fermentation qui doit infailliblement se produire de faire son effet. Vous aurez une boisson agréable, picotante et saine, qui se conser-

vera un certain laps de temps encore assez long. Pour la bonne conservation du cidre, il est nécessaire d'avoir une cave fraîche. Il faut avoir le soin de le mettre dans un fût sortant d'huile d'olives ; bien se garder de se servir de pièces ayant servi au vinaigre, au vin et même à l'eau-de-vie ; leur contact hâterait l'acidité du cidre.

De même que ceux que l'on emploie pour le vin, les fûts à cidre exigent les plus grands soins (Voir pag. 248). Aussitôt vides, il faut les débarrasser de la lie qui peut s'y trouver, les laver et parfois même les soufrer. Laissez-les débondés.

Chez les fabricants, la plupart propriétaires ou fermiers, le cidre se met dans d'immenses tonnes contenant jusqu'à 9 à 10,000 litres, parce qu'il se conserve mieux en grande quantité. On ne les entame que lorsque l'on est sûr d'avoir le placement ou l'emploi de toute la tonne ; laissé longtemps en vidange, il perdrait de sa qualité. Pour l'expédier, on le met dans des fûts moindres. Il y en a de diverses contenances : le *tonneau*, qui contient 1,200 litres ; la *pipe*, 600 ; le *muids* ou demi-pièce, 240 litres ; on en envoie aussi dans de tout petits fûts.

Le prix du cidre est très variable, suivant les années. Quand il y a abondance de pommes, le prix en est quelquefois très bas.

Comme les vins, le cidre a ses crus privilégiés. Il y a des *pommages* légers et peu alcooliques ; d'autres ont un goût de terroir désagréable ; d'autres manquent de couleur ; d'autres se *tuent*, c'est-à-dire noircissent promptement une fois tirés dans la carafe. Les cidres du pays de Caux ont souvent

un goût de terroir; ceux du Rouennais, du Lieuvin, du Bessin et surtout de la vallée d'Auge sont en grande réputation. Les cidres de première qualité ont la couleur d'un bel orange foncé, la limpidité de la topaze et restent plusieurs heures dans une carafe sans que leur couleur brillante s'altère.

Aujourd'hui qu'au moyen des petits pressoirs portatifs chacun peut faire son cidre soi-même il est nécessaire de savoir que l'on classe les pommes en trois catégories, suivant l'époque de leur récolte, et que celles que l'on doit préférer sont celles de la dernière récolte ; elles se vendent plus cher, mais le cidre qu'elles produisent est meilleur, plus fort et se conserve mieux, aussi beaucoup de cultivateurs plantent-ils de préférence les pommiers qui produisent cette variété. Les premières pommes se brassent en novembre ; les autres en janvier et février, et même en mars.

Le cidre étant moins répandu que le vin, les procédés de falsification à son égard sont moins nombreux; cependant, la fraude est encore assez fréquente de la part des marchands qui achètent aux fabricants, propriétaires ou fermiers, pour revendre aux petits consommateurs. Souvent on vend du cidre où il n'entre pas du tout de jus de pommes ; souvent on en vend dans lequel l'eau joue le principal rôle. Une autre falsification, c'est d'adjoindre au jus de pommes du jus de poires, les poires étant moins chères. Le cidre n'est pas mauvais au goût, au contraire, mais il irrite les nerfs et se conserve moins. Un usage assez fréquent, que je blâme, c'est le mélange du cidre ancien devenu dur et acide avec le cidre nouveau

tout à fait doux. Ce mélange ayant deux goûts, doux et acide, est moins agréable et il se digère moins facilement. A ces procédés de falsification viennent s'en adjoindre bien d'autres, où le miel et la mélasse, et même la litharge, jouent un grand rôle. Ces cidres, souvent agréables au goût, pèsent à l'estomac.

Bien des personnes, étrangères à la Normandie, ne comprennent le cidre que doux, sucré et pétillant. Il n'est ainsi que quelques mois. Conservé plus longtemps il n'est plus doux, mais cependant il peut n'avoir pas encore d'acidité. Comme boisson habituelle on le préfère ainsi. Les gros cidres en grands fûts se conservent plusieurs années, mais ils ne sont plus du tout doux et sucrés.

Le cidre, fait de véritable jus de pommes et d'eau, est une boisson très saine et rafraîchissante et, d'après les rapports de certains médecins, très salutaire pour la gravelle et les maladies des reins et des voies urinaires. On a remarqué qu'en Normandie et dans la partie de la Bretagne où le cidre est en usage, il y a peu d'affections de ces organes. Du reste, ces allégations ne sont pas des dires nouveaux; car il y a longtemps que le cidre avait déjà été l'objet d'un véritable culte médical.

Vers le milieu du XVI[e] siècle, Julien de Paulmier, Normand de naissance et médecin du duc d'Anjou, frère de Charles IX, dut à l'usage du cidre la guérison des palpitations de cœur et de l'hypocondrie dont il était demeuré affecté depuis la Saint-Barthélemy. Dans sa reconnaissance, il voulut élever un monument durable à la louange de cidre et publia en 1588 : *De Vino et Pomaceo*

libri II, ouvrage fort curieux qui fut traduit et considérablement augmenté l'année suivante par Jacques Cahagne.

(Voir pour plus amples renseignements le livre de MM. Boutteville et Hauchecorne : *Le Cidre*).

Cidre en bouteilles. — Nous avons parlé du cidre en fût (c'est ainsi, généralement, qu'on le livre au consommateur) ; quant au cidre en bouteilles, on en trouve peu, jusqu'à présent, dans le commerce en Normandie. C'est une boisson d'agrément. On l'offre au milieu du repas ou au dessert dans les réunions intimes, comme on offrirait de la tisane de Champagne. On met en bouteilles le gros cidre et le mitoyen. Ce dernier est même plus agréable.

Pour mettre le cidre en bouteilles, il faut attendre le moment où il est *paré*, et où il est encore tout à fait doux et sucré. On choisit des bouteilles en grès ou de verre très fort. On les ficelle, comme nous l'avons indiqué page 184 pour les conserves de fruits. On les met ensuite à la cave. Il faut avoir soin de ne pas laisser les bouteilles couchées plus de huit à quinze jours, car elles éclateraient. On peut boire le cidre au bout d'un mois. Prendre de grandes précautions pour le déboucher, ou se servir d'un syphon.

L'eau-de-vie de cidre, appelée dans le pays EAU-DE-VIE DE MARC ou CALVADOS, est bonne, mais quelques personnes ne l'aiment pas à cause de son goût particulier de pépin. En Normandie et en Bretagne on en offre, au lieu de sorbets et de punch à la Romaine, au milieu des repas, au rôti pour activer la digestion, un plein verre à vin ; c'est ce qu'on appelle

faire le trou normand. Sans faire l'apologie de cet usage, la médecine reconnaît que c'est plus sain que de s'administrer, au moment où commence la digestion, un mets ou une boisson glacés.

Aujourd'hui, l'eau-de-vie de cidre est accueillie sur la table des citadins, et de vieilles eaux-de-vie de cidre ont été vendues jusqu'à 12 et 15 francs la bouteille. D'ordinaire, nouvelles, elles sont vendues 2 francs à 2 fr. 50 le litre chez les paysans.

Mets et entremets au cidre.

En Normandie on emploie le cidre dans un certain nombre de préparations culinaires à la place de vin blanc, dans les courts-bouillons, dans les matelotes. On en met dans la pâte des beignets au lieu d'eau ou de lait. On s'en sert pour des compotes (Voir *Compote normande*, page 174).

Enfin, au moment du *brassage*, les paysans, comme régalade, en composent une sorte de punch connu sous le nom de FLIP.

Matelote normande au cidre, dite aussi Matelote Quilleboise.

Mettez dans une bassine, sur feu vif, assez de cidre (du cidre pas trop doux et surtout pas acide) pour que le poisson baigne; sel, poivre, persil haché grossièrement, bouquet garni et oignon. Lorsque le cidre bout, mettez le poisson (éperlan, soles, limandes, brochet, anguilles, etc., une seule espèce ou plusieurs ensemble) entier s'il est petit, coupé

par tronçons s'il est gros. Faites repartir vivement. Otez avec l'écumoire le poisson aussitôt qu'il est cuit; égouttez-le bien et rangez dans un plat. Faites réduire à grand feu la cuisson, et, lorsqu'elle est assez réduite, liez avec des boulettes de beurre manié de farine. Versez sur le poisson, que vous servez entouré de petites tranches de pain grillées.

On peut, pour faire un mets plus délicat, ajouter quelques champignons et remplacer les tranches de pain grillées par des croûtons frits.

Ne pas confondre cette matelote avec la SOLE NORMANDE, *qui est un mets de civilisation raffinée* (1).

Matelote normande brune.

Faites un roux de couleur marron foncé avec gros comme un œuf de beurre et une cuillerée comble de farine; éteignez avec moitié cidre et moitié eau; ajoutez sel, poivre, bouquet garni, douze à quinze petits oignons; faites bouillir vingt à trente minutes jusqu'à ce que la sauce soit réduite à la quantité suffisante; mettez le poisson coupé par tronçons (anguilles, brochet, carpes); faites cuire un quart-d'heure. Servez, entouré de tranches de pain grillées.

Pâte au cidre pour beignets.

Prenez 250 gr. de farine; mettez au milieu deux jaunes d'œufs, une cuillerée à café de sel fin, une

(1) Voir notre Manuel *La Bonne Cuisine Française*. Paris, Degorce-Cadot. Prix : 3 fr.

cuillerée d'eau-de-vie, un verre de cidre; mélangez bien le tout ensemble; ajoutez les deux blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Flip, punch normand.

Prenez du cidre tout à fait doux, sortant d'être *brassé*. Mettez sur le feu dans une casserole avec du sucre. Lorsqu'il commence à blanchir, ajoutez un tiers ou un quart d'eau-de-vie; aussitôt qu'il est bien chaud, mettez le feu et laissez le liquide s'éteindre de lui-même. Prendre très chaud ou froid; mais il est moins bon de cette dernière manière.

Pour un litre de cidre, il faut 125 gr. de sucre et un quart de litre d'eau-de-vie.

On fait le flip avec du gros cidre et du mitoyen mais, en général, on préfère le mitoyen.

Poiré.

Le POIRÉ est le jus de la poire fermenté. On l'emploie dans le cidre, comme nous l'avons dit plus haut en parlant des procédés de falsification. On brasse pommes et poires ensemble; mais cette adjonction a l'inconvénient que la boisson, ainsi obtenue, se conserve moins bien et est très excitante.

Le jus de poires fermenté contient beaucoup d'alcool. On a l'habitude, aujourd'hui, de le faire bouillir et d'en faire de l'eau-de-vie.

Le poiré se met en bouteilles comme le cidre; c'est une boisson fort agréable, ressemblant à du petit Champagne. On prétend même que, lorsqu'il est bien confectionné, on le vend à Londres pour du vrai Champagne, et que des gourmets eux-mêmes y ont été trompés. Il réunit la vinosité, la saveur et le pétillant du vin d'Épernay; mais il irrite les nerfs au suprême degré. N'en prendre que par exception.

En somme, Normands et Bretons ont d'autant moins sujet d'envier leurs compatriotes du Centre et du Midi, que poiriers et pommiers fleurissent régulièrement tous les ans, tandis que la vigne... Hélas!...

Pour conclure formons le vœu patriotique de voir revenir bientôt l'heureux temps, alors qu'il il n'y avait pas assez de tonneaux pour *loger* la vendange aussi bien en Bourgogne qu'aux pays du Bordelais, du Midi et des Charentes.

APPENDICE

Salade Japonaise, dite à la Francillon.

Faire cuire des pommes de terre dans du bouillon, puis les couper en tranches comme pour une salade ordinaire et, pendant qu'elles sont encore tièdes, les assaisonner de sel, poivre, très bonne huile d'olive, vinaigre d'Orléans (autant que possible), demi-verre de vin blanc Château-Yquem, beaucoup de fines herbes hachées menu, menu. Faire cuire en même temps au court-bouillon de très grosses moules (avec une branche de céleri, (un tiers moins de moules que de pommes de terre), bien les faire égoutter et les ajouter aux pommes de terre déjà assaisonnées. Retourner le tout légèrement. La salade remuée, terminée, la couvrir de rondelles de truffes cuites au vin de Champagne. Tout cela fait et achevé deux heures avant le dîner pour servir la salade bien froide.

FIN

TABLE PAR CHAPITRES

ABLE ALPHABÉTIQUE DES METS, &.